Gebrauchs- und Installationsanleitung

Gasherd

mit Elektro-Backofen





Werehrte Kunden!

- ♦ Wir übergeben Ihnen für Ihren Gebrauch ein Produkt, das hohe, den welweiten Standards entsprechende Qualitätsanforderungen, erfüllt. Die von Ihnen erworbene Gasherd wurde durch den DVGW und VDE zertifiziert.

- ♦ Das Gerät sollte Ihnen sehr gute und zufriedenstellende Dienste leisten. Eine Voraussetzung dafür ist jedoch, daß Sie sich mit dem Inhalt dieser BEDIENUNGS- UND BETRIEBSANWEISUNG vertraut machen und die Gasherd gemäß den hier verfaßten Anweisungen nutzen. Die Beachtung der Anweisungen, die Sie in dieser Gebrauchsanleitung finden, ermöglicht Ihnen auch das Erzielen unbestrittener ökonomischer Ergebnisse und bereitet Ihnen zugleich große Freude bei der Bedienung.

- ♦ Der Hersteller behält sich die Möglichkeit vor, Konstruktionsänderungen zwecks Verbesserung der betriebstechnischen Werte vorzunehmen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit unserer Ware.

Achtung!
Die Kochmulde darf an die Propan-Butan-Gasflasche oder die bestehende Gasleitung nur von einem befugten Installateur unter Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften angeschlossen werden.

Abmessungen in mm

Höhe 850
Breite 600
Tiefe 600

Brennstellenbelastung in Watt:

1x Hilfsbrenner 1000
1x Starkbrenner 2800
2x Normalbrenner 1800
Eletro-Backofen (steckerfertig mit Schutzkontaktstecker und 1,5 m Zuleitung .... ~230 V 50Hz
Absicherung 16A

Gesamt-Nennwärmebelastung „Gas" in Watt 7400
Gesamt-Anschlußwert Propan/Butan in Gramm/Stunde: 536
Backofenbeleuchtung .... 1 x 25 Watt

Nenndruck:

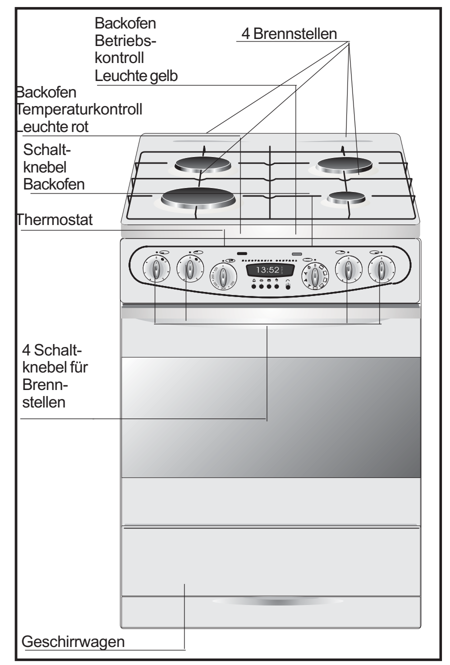
Erdgas (Einstellung E-15,0) .... 20 mbar
Flüssiggas (wahlweise) .... 50/30 mbar

Ausstatung:

Verstellbare Aufstellfüße,
Backblech,
Fettpfanne,
Gitterrost,
Geschirrwagen

Gerätebeschreibung

Diese Anleitung beschreibt alle technischen Ausrüstungen Ihres Gasherdes und soll Sie mit seinem Gebrauch vertraut machen. Lesen Sie sich die Anleitung sorgfältig durch, um den Herd sicher und optimal nutzen zu können.



Wichtige Sicherheitshinweise

Vor dem ersten Benutzen beachten:

Dieses Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen.

- Reparaturen dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Anschluß und Inbetriebnahme sowie Umstellarbeiten dürfen nur von einem zugelassenen Gasinstallateur ausgeführt werden.
- Erkundigen Sie sich bei Ihrem örtlichen Gasversorgungsunternehmen danach, ob das bei Ihnen verlegte Gas odoriert ist, d.h. ob Sie ausströmendes Gas am Geruch erkennen können.
- Bei Gasgeruch oder Störungen am Herd drehen Sie bitte sofort den Gashahn der Zuleitung ab und sorgen Sie für ausreichende Belüftung. Vermeiden Sie Funkenbildung!
- (Schalten Sie auch keine elektrischen Geräte oder die Beleuchtung ein! Auf keinen Fall rauchen!)
- Setzen się sich umgehendst mit einem zuständigen Fachmann oder dem TECHNISCHER KUNDENDIENST in Verbindung. Versuchen Sie auf keinen Fall den Herd selbst zu reparieren. Geräte dieser Art dürfen auch nach Ablauf der Garantiezeit nur von geschultem Fachpersonal repariert werden.
- Überprüfen Sie daß die Gaszuleitung auf keinen Fall an der Herdrückwand anliegt.
- Achten Sie darauf, daß bei Installation des Herdes zwischen Ihrer Dunstabzugshaube und den Kochstellen ein Sicherheitsabstand von 65 cm eingehalten wird (Herstellerangaben beachten).

Achtung:

- Abdeckblech vor jedem Gebrauch des Backofens hochklapppen, damit kein Hitzestau entsteht!
- Brennstellen von Gasherden arbeiten mit offener Flamme. Lassen Sie deshalb bei der Benutzung immer besondere Vorsicht walten und verwahren Sie feuergefährliche oder brennbare Gegenstände und Substanzen in ausreichender Sicherheitsentfernung.
- Lassen Sie grundsätzlich keine Kleinkinder in die Nähe des Gasherdes.
- Seien Sie bei der Benutzung des Herdes immer sehr vorsichtig. Es ist unvermeidlich, daß sich Teile des Herdes beim Betrieb stark aufheizen.
- Achten Sie darauf, daß Sie nach jeder Benutzung des Herdes alle Bedienungsknebel in Nullstellung drehen.
- Stellen Sie nie leere Töpfe oder Pfannen auf angezündete Brennstellen.
- Lassen Sie den Herd beim Kochen, besonders beim Zubereiten von Speisen mit Fetten und Ölen, nicht unbeaufsichtigt. Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden.
- Wechseln Sie die Filtermatte Ihrer Dunstabzugshaube regelmäßig aus. Auch starke Fettverschmutzungen können sich entzünden!
- Decken Sie Kuchen und Braten nicht mit normalem Papier oder anderen leicht brennbaren Stoffen ab.
- Legen Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus, und stellen Sie das Backblech nicht auf den Backofenboden. Es besteht die Gefahr, daß das Email beschädigt und das Back- und Bratergebnis durch den Wärmestau verfälscht wird.
- Bewahren Sie keine feuergefährlichen oder temperaturempfindlichen Gegenstände (z.B. Reinigungsmittel, Kunststoffteile, Spraydosen, usw.) im Geschirrwagwen auf.
- Achten Sie darauf, daß vor Gebrauch die Brennerdeckel oder Kochstellenbrenner exakt aufliegen.
- Achten Sie ebenfalls darauf, daß Zuleitungen elektrischer Geräte in der Nähe des Herdes nicht mit heißen Kochstellen oder Herdteilen in Berührung kommen oder in der heißen Backofentür eingeklemmt werden.

- Benutzen Sie Ihren Herd nicht für andere Zwecke also zum Beispiel zum Heizen von Räumen.

- Wenn Sie das Gerät verkaufen oder verschenken, legen Sie bitte diese Gebrauchsanleitung bei, damit auch der nächste Besitzer den Herd sicher und ohne Probleme benutzen kann.

Wichtig:

•Achten Sie darauf, daß bei Flüssiggasbetrieb (Propan/Butan) alle Verbindungen zwischen Flasche und Herd absolut dicht sind.

VORAUSSETZUNGEN FÜR EINE SICHERE BEDIENUNG DER CERANKOCHFELDER

- Stellen Sie auf die Cerankochmulde keine großen und schweren Töpfe (oder beispielsweise keine Kessel), die mehr als ein Kochfeld einnehmen würden;
- Die Cerankochmulde ist besonders empfindlich gegen Punktschläge, z.B. mit einem Salzstreuer, Gewürzfäßchen oder anderen kleinen und harten Gegenständen;
- Schalten Sie nicht das Kochfeld ein, ohne vorher einen Topf darauf gestellt zu haben;
- Stellen Sie auf die Kochfelder nur Töpfe mit einem trockenen und sauberen Boden;
- Kleine Zuckerteilchen oder übergelaufene Flüßigkeiten, die Zucker beinhalten, (z.B. Kompott) sollen sofort - womöglich noch beim warmen Zustand der Kochfelder - entfernt werden, da Zucker auf die Kochmulde chemisch einwirken und Flecken hervorrufen kann, die nicht mehr loszuwerden sind;
- Auf der Ceranmulde dürfen keine Gerichte in Alufolie, in Behältern aus Aluminium oder in Kunststoffgefäßen zubereitet werden;
- Achten Sie bitte darauf, daß keine Kratzer auf der Mulde entstehen, z.B. durch Abstellen schmutziger Gefäße mit scharfen Rändern;
- Legen Sie auf eine heisse Mulde keine Gegenstände aus Konststoff, z.B. Löffel oder Gabeln;
- Haben Sie einen tiefen Kratzer oder Riß in der Kochmulde entdeckt, schalten Sie das Gerät sofort aus und informieren die zuständige Servicestelle.

Die Verpackung

als Transportschutz des Gerätes und einzelner Teile ist aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

- Holz
- Wellpappe/Pappe
- Formteile aus PS (geschaumtes, FCKW-freises Polystyrol)
- Folien und Beutel aus PE (Polyethylen)
- Spannbänder aus PP (Polypropylen)

Das ausgediente alte Gerät enthält noch wertvolle Materialien. Achten Sie bitte darauf, daß das ausgediente Gerät bis zum Abtransport zu einer ordnungsgemäßen Entsorgung nicht beschadigt wird. Entsorgen Sie das Gerät und das Verpackungsmaterial bitte umweltfreundlich , d.h. informieren Sie sich über eine entsprechende Vorgehensweise bei Ihrer örtlichen Müllabfuhr oder der Sondermülldeponie. So kann sichergestellt werden, daß die verschiedenen Materialien weitgehendst wiederverwertet werden können und das Deponieren vermieden wird.

Sollte das neue Gerät nach einigen Jahren aus Ihrem Haushalt entfernt werden, da es für den Gebrauch nicht mehr geeignet ist, lassen Sie es von einem Fachmann vom einem Fachmann **vom Gasnetz trennen und so für die Entsorgung vorbereiten, daß niemand durch Neugierde zu Schaden kommt.**

Umwelt und Energie

Gas gehört heute zu den umweltverträglichen Energielieferanten. Doch unsere Energie ist knapp bemessen. Deshalb sollte jeder von uns zum Energiesparen beitragen.



Durch die richtige Anwendung Ihres Gas-Elektro-Herdes können auch Sie Energie sparen und unsere Umwelt entlasten:

- Heizen Sie Ihren Backofen möglichst nicht vor. Das ist, von wenigen Ausnahmen abgesehen (z.B. bei Biskuit), nicht erforderlich.

- Wählen Sie den Topfdurchmesser passend zur Brennstelle.

Brennstelle	Topfdurchmesser
Starkbrenner	24 cm oder mehr
Normalbrenner	20 bis 22 cm
Hilfsbrenner	kleiner als 20 cm

- Stellen Sie den Topf immer mitten auf die Brennstelle.
- Kochen Sie möglichst mit geschlossenem Deckel (der Deckel muß mit dem Topfrand abschließen). Für unverbesserliche "Topfgucker" empfehlen wir Deckel aus hitzebeständigem Glas.
- Garen Sie langkochende Gerichte am besten in einem Schnellkochtopf.
- Verwenden Sie zum Garen möglichst wenig Wasser. Das Essen schmeckt besser und die Vitamine werden geschont.
- Stellen Sie die Gasflamme rechtzeitig herunter.
- Wenn Ihr Herd ausgedient hat, muß er von einem Fachmann demontiert werden. Informieren Sie sich rechtzetirig bei der Müllabfuhr über eine umweltgerëchte Entsorgung.
- Denken Sie daran: Energiesparen entlastet die Umwelt, aber auch Ihr Haushaltsbudget.

Aufstellen und Anschließen

Vor dem ersten Benutzen beachten:

Anschluß, Inbetriebnahme und notwendiges Umstellen des Herdes müssen durch einen zugelassenen Gasinstallateur vorgenommen werden. Dabei müssen die Bestimmungen des DVGW und der TRGI 1986 (bzw. TRF) sowie die örtlichen Vorschriften der Gasversorgungsunternehmen beachtet werden.
Wichtige Hinweise für den autorisierten Installateur sind der Installationsanleitung zu entnehmen.

Das Gerät wird an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen, die nach der Aufstellung zugänglich sein muß.

Das Gerät ist werkseitig auf Erdgas E-15,0 (G20/G25, 20 mbar eingestellt).

- Stellen Sie den Herd so auf, daß angrenzende Möbel nicht beschädig werden können. Halten Sie dabei einen Sicherheitsäbstand von mindestens 20 mm ein solch ein Abstand nicht einzuhalten, muß zwischen Möbelstück und Herd eine wärmedämmende Isolierung angebracht werden.
- Achten Sie beim Aufstellen des Herdes darauf, daß genug Platz ist, um die Abdeckplatte ganz aufzuklappen. Wollen Sie den Herd ohne Abdeckplatte aufstellen, läßt sich die Platte einfach abnehmen.
- Stellen Sie Ihren Herd so, auf daß das Gitterrost exakt waagerecht liegt, am besten mit Hilfe einer Wasserwaage. Das klingt möglicherweise übertrieben, hat aber einen Grung: Sie vermeiden so, daß sich das Bratfett auf einer Seite der Pfanne sammelt, während auf der anderen das Bratgut anbrennt.
- Unebenheiten im Fußboden lassen sich mit Hilfe der vier Flügelmuttern ausgleichen, die an der Unterseite des Herdes angebracht sind und ihm einen stabilen Stand verscharfen. So können Sie auch die Höhe Ihres Herdes den danebenstehenden Möbelstücken anpassen.

Reinigung des neuen Gerätes

- Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie Ihren Herd gründlich säubern.
- Benutzen Sie dafür heißes Wasser mit etwas Allzweckreiniger oder flüssigem Spülmittel. Reinigen Sie die äußeren Flächen, den Backofen und das Zubehör mit einem feuchten Tuch. Nehmen Sie keine scheuernden oder sauren Reiniger. Sie würden die Oberfläche Ihres Herdes angreifen.
- Schalten Sie vor der ersten Benutzung den Backofen mindestens 1 Stunde auf volle Leistung. Sorgen Sie für eine gute Durchlüftung (Küchenfenster öffnen). Am besten verlassen Sie den Raum, weil die bei Erstbetrieb auftretenden Gerüche unangenehm sein können.
- Achten Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit auf die heißen Oberflächen am Gerät und im Backofen. Auch das Sichtfenster erhitzt sich stark.
- Halten Sie Kinder vom Herd fern!

Ein- und Aushängen der Abdeckplatte

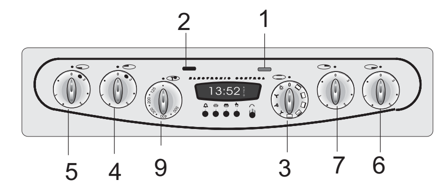
Zum Aushängen	Die Abdeckplatte schräg stellen und aus der Halterung ziehen.
Zum Einhängen	Beide Steckbügel in dieselbe Position bringen und gemeinsam einstecken.

Achtung:
Die Abdeckplatte vor jedem Gebrauch des Backofens hochklappen, damit kein Hitzestau entsteht.

Vor dem öffnen der Kochgeräteabdeckung muß eventuell Übergelaufenes von der Oberfläche entfernt werden.
Vor dem Schließen der Kochgeräteabdeckung muß die erhitzte Kochfläche erst abgekühlt sein.

Der Gasherd

Bedienungselemente / Allgemeine Hinweise
Zuordnung der Schaltknebel:
a) für Multifunktionsbackofen (wie vorhanden)
Jeder Knebel ist durch die Symbole an der Frontblende der entsprechenden Brennstelle eindeutig zuzuordnen:Vor dem öffnen der Kochgeräteabdeckung muß eventuell Übergelaufenes von der Oberfläche entfernt werden.

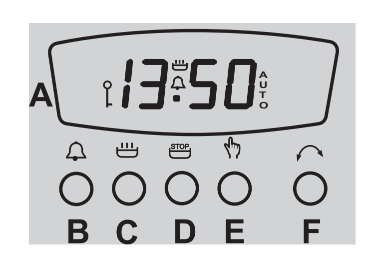


1 Betriebskontroll-Leuchte Backofen gelb
2 Temperaturkontroll-Leuchte rot
3 Bedienungsknebel für Backofen
4 Bedienungsknebel für Kochstelle hinten links (Normalbrenner)
5 Bedienungsknebel für Kochstelle vorne links (Starkbrenner)
6 Bedienungsknebel für Kochstelle vorne rechts (Garbrenner)
7 Bedienungsknebel für Kochstelle hinten rechts (Normalbrenner)
9 Bedinknebel für Thermostat (falls vorhanden)

Allgemeine Hinweise:

Alle Brenner sind über einen Fühler thermoelektrisch abgesichert.
Das bedeutet: Wenn die Flamme eines Brenners aus irgendeinem Grunde erlischt, wird die Gaszufuhr zu dieser Brennstelle automatisch gesperrt.
b) für Konwentionel - Beheizung
Die Temperatur im Elektro-Backofen wird über einen Thermostaten geregelt. Haben Sie den Backofen eingeschaltet, arbeitet er so lange mit voller Leistung, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Danach schaltet der Thermostat so, daß die gewünschte Temperatur aufrechterhalten bleibt.

ELEKTRONISCHE SCHALTUHR(falls vorhanden)



A - Funktionsanzeige
B - TIMER-Taste
C - Gardauer-Taste
D - STOP-Taste
E - AUTOMATIK/MANUELL
F - Zeit-Einsteller

Funktionsweise

Die Ausstattung Ihres Herdes mit einer [10] elektronischen Schaltuhr ermöglicht es Ihnen, bei der Zubereitung vieler Speisen nicht an den Herd gebunden zu sein.

Sie bereiten die Mahlzeit zum Garen vor und stellen die [1] Schaltuhr ein. Ihr Herd wird dann automatisch eingeschaltet und nach der vorher festgelegten Gardauer wieder ausgeschaltet.

Selbstverständlich können Sie den Herd auch ohne Schaltuhr benutzen. Wenn Sie nach Ablauf des Halb- oder Voll-Automatik-Betriebs die [E] Umschalttaste drücken, funktioniert er wie gewohnt ohne Schaltuhr.

Bitte beachten Sie unbedingt die folgenden Sicherheitshinweise:

Die Schaltuhr nimmt Ihnen nur das Ein- und Ausschalten der Kochfläche und des Backraums ab.

Einige Gerichte müssen aber während des Garens überwacht werden, um ein Überkochen zu verhindern. Heißes Öl kann sich ab einer bestimmten Temperatur selbst entzünden. Lassen Sie daher den Herd beim Fritieren oder Grillen nie ohne Aufsicht.
Um Verletzungen zu vermeiden, sollten Sie auch die anderen Familienangehörigen (besonders Ihre Kinder) informieren, daß sich der Herd zu einer bestimmten Zeit automatisch einschaltet. Damit vermeiden Sie auch, daß während Ihrer Abwesenheit etwas anderes auf den Herd gestellt oder abgelegt wird.

Einstellen der Uhrzeit

Da diese Schaltuhr elektrisch betrieben wird, sind keine Batterien notwendig.

Bei Stromausfall oder wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wird, ist ein erneutes Einstellen der Schaltuhr notwendig.

Nach dem Anschluß des Herdes an das Stromnetz blinkt die [A] Funktionsanzeige; Sie können nun die aktuelle Uhrzeit einstellen:

- Drücken Sie dazu die [B] Gardauer-Taste und die [C] STOP-Taste gleichzeitig und halten Sie diese Tasten fest.
- Sie können nun mit dem [F] Zeit-Einsteller durch Vor- oder Rückwärtsdrehen die aktuelle Uhrzeit einstellen.
- Lassen Sie nach der Einstellung die beiden gedrückten Tasten wieder los; jetzt wird ständig die genaue Uhrzeit angezeigt.

Kurzzeitwecker

Sie können die Schaltuhr Ihres Herdes auch wie einen Kurzzeitwecker benutzen, unabhängig von anderen laufenden Funktionen. Dabei ist es möglich, Zeiten zwischen 1 Minute und 23 Stunden und 59 Minuten in Minuten-Schritten einzustellen.

- Zum Einstellen drücken Sie die [B] TIMER-Taste und halten diese fest.
- Mit dem [F] Zeit-Einsteller wird durch Vorwärtsdrehen die gewünschte Alarmzeit eingestellt.

  Während der Kurzzeitwecker in Betrieb ist, leuchtet das Timer-Symbol (Glocke) in der [A] Funktionsanzeige.
- Lassen Sie danach die gedrückte Taste wieder los; nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton.

  Zum vorzeitigen Abstellen des Signaltons drücken Sie die [B] TIMER-Taste erneut.
- Wenn Sie während der Laufdauer der Kurzzeit die restliche Laufzeit anzei-gen lassen wollen, tippen Sie die [B] TIMER-Taste nur kurz an.

Halbautomatik-Betrieb

Sie können beim Halbautomatik-Betrieb den Zeitraum einstellen, den Ihr Gericht benötigt, um gar zu werden. Nach Ablauf dieses Zeitraumes schalten sich Kochfläche bzw. Backraum selbsttätig ab.

- Schalten Sie mit den entsprechenden Schalterknebeln die gewünschte Backraumtemperatur bzw. die Kochfläche ein.
- Drücken Sie dann die [D] STOP-Taste und halten Sie diese fest. Mit dem [F] Zeit-Einsteller wird nun durch Vorwärtsdrehen die gewünschte Abschaltzeit eingestellt; neben der Abschaltzeit erscheint der Hinweis AUTO.
- Lassen Sie danach die gedrückte Taste wieder los; jetzt erscheint wieder die Uhrzeit.

  Nun beginnt der Garprozeß (das Gardauer-Symbol leuchtet) und schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Gardauer automatisch ab. Es ertönt 2 Minuten lang ein Signalton.
- **Abschließend** schalten Sie ***unbedingt*** mit den entsprechenden Schalterknebeln die Kochfläche aus („0”-Stellung) bzw. die eingestellte Backraumtemperatur auf Null.
- Dann schalten Sie den Halbautomatik-Betrieb ab: Drücken Sie dazu 2mal die [E] Umschalttaste:

  Beim 1. Druck verstummt der Signalton; der Hinweis AUTO blinkt. Beim 2. Druck wird der Halbautomatik-Betrieb abgeschaltet; der Hinweis AUTO erlischt.

Wenn Sie während des Garprozesses die eingestellte Abschaltzeit anzeigen lassen wollen, tippen Sie kurz die [D] STOP-Taste an.

Automatik-Betrieb

Sie können beim Automatik-Betrieb den Zeitraum einstellen, den Ihr Gericht benötigt, um gar zu werden und die Zeit, zu der das Gericht fertig sein soll. Die Schaltuhr errechnet sich dabei automatisch die Einschaltzeit.

- Schalten Sie die gewünschte Backraumtemperatur bzw. die Kochfläche ein.
- Drücken Sie die [C] Gardauer-Taste und halten Sie diese fest. Mit dem [F] Zeit-Einsteller stellen Sie durch

Vorwärtsdrehen die gewünschte Gardauer ein; der Hinweis AUTO erscheint neben der Abschaltzeit.

- Lassen Sie danach die gedrückte [C] Gardauer-Taste wieder los und drücken Sie nun die [D] STOP-Taste; halten Sie diese fest.
- Mit dem [F] Zeit-Einsteller stellen Sie nun durch Vorwärtsdrehen die Uhrzeit ein, zu der das Gericht fertig sein soll.
  Zu den vorgegebenen Zeiten schalten sich Kochfläche bzw. Backraum selbsttätig ein und ab.
  Während des Automatik-Betriebs leuchtet in der [A] Funktionsanzeige das Gardauer-Symbol. Nach dem Abschalten ertönt 2 Minuten lang ein Signalton.
- **Abschließend** schalten Sie - wie beim Halb-automatik-Betrieb - die Kochfläche aus bzw. die Backraumtemperatur auf Null.
  Dann schalten Sie den Automatik-Betrieb durch 2 maligen Druck auf die [E] Umschalttaste ab; der Hinweis AUTO erlischt.

Beispiel: Einstellen der Zeiten

Ihr Gericht soll um 13 Uhr fertig sein; die Gardauer beträgt 20 Minuten.

- *Stellen Sie zuerst nach Drücken der [C] Gardauer-Taste den [F] Zeit-Einsteller auf 20 Minuten.*
- *Stellen Sie dann nach Drücken der [D] STOP-Taste den [F] Zeit-Einsteller auf 13 Uhr.*
- *Der Garprozeß beginnt nun automatisch um 12.40 Uhr (13 Uhr minus 20 Minuten) und dauert 20 Minuten lang; er endet um 13 Uhr.*

Kindersicherung

Kindersicherung einstellen

●Falls das Display „AUTO“ zeigt, Taste **E** drücken, um in den Normal-Betrieb zu wechseln.

● Die Tasten **B** und **C** gleichzeitig 8 Sek. lang drücken.
Im Display leuchtet „ON“.

● Knopf **F** im Uhrzeigersinn drehen.
Im Display erscheint „OF“ und das Symbol ⚷ erscheint.
Ca. 5 Sekunden später erscheint zusätzlich die Uhrzeit.
Die Kindersicherung ist aktiv; Sind die Kochstelle vorne links und der Backofen verriegelt(ausgeschaltet). Die hinteren Kochstellen und die Kochstelle vorne rechts stehen weiterhin zur Verfügung.

Kindersicherung ausstellen

●Falls das Display „AUTO“ zeigt, Taste **E** drücken, um in den Normal-Betrieb zu wechseln.

●Die Tasten **B** und **C** gleichzeitig 8 Sek. lang drücken.
Im Display leuchtet „OF“.

●Knopf **F** im Uhrzeigersinn drehen.
Im Display erscheint „ON“ und das Symbol ⚷ erlischt.
Ca. 5 Sekunden später erscheint wieder die Uhrzeit.
Die Kindersicherung ist ausgeschaltet; es stehen wieder sämtliche Funktionen des Herdes zur Verfügung.

Elektronische Schaltuhr Super-Bratautomatik (falls vorhanden)

A Kontroll-Pfeile(Funktionsanzeigen)

B Gardauer-Taste

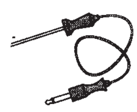
C STOP-Taste

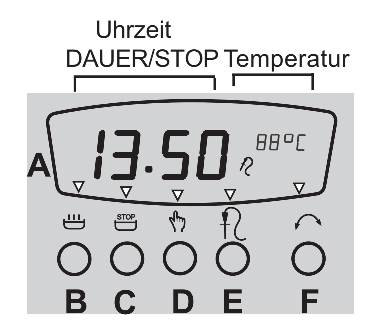
D Umschalttaste von Automatik- auf Normal Betrieb

E Speisentemperatur-Taste

F Zeit-Einsteller

G Speisenthermometer





Uhrzeit einstellen

Bevor Sie den Backraum in Betrieb nehmen, muss die Uhrzeit eingestellt werden.

Display: Nach dem Anschluss des Backraum an das Stromnetz blinken die Anzeige »0 00« und die Kontroll-Pfeile und [A]. So stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein:

• Gleichzeitig die Gardauer-Taste [B] und die STOP-Taste [C] drücken und festhalten und mit dem Zeit-Einsteller [F] durch Vor- oder Rückwärtsdrehen die aktuelle Uhrzeit einstellen.

• Beide gedrückte Tasten wieder loslassen:

Der Uhrbetrieb startet.

• Der Kontroll-Pfeil blinkt: Umschalttaste [D] drücken. Der Pfeil erlischt; das Gerät ist jetzt im Handbetrieb (ohne Schaltuhr).

Funktionsweise

Die Ausstattung Ihres Backraum mit einer elektronischen Schaltuhr bietet Ihnen Unabhängigkeit und gedankliche Entlastung, da Sie dank der **Automatik-Funktion** bei der Zubereitung vieler Speisen nicht an den Backraum gebunden sind.

Wenn Sie den Automatik-Betrieb eingeschaltet haben, schaltet sich der Backraum selbsttätig ein bzw. ab:

– Beim Halbautomatik-Betrieb wird automatisch abgeschaltet.

– Beim Vollautomatik-Betrieb wird der Backraum die automatisch zu einem späteren Zeitpunkt in Betrieb gesetzt und zur gewünschten Uhrzeit abgeschaltet.

Zurück zum Hand-Betrieb

Wenn Sie Backraum ohne Schaltuhr benutzen wollen, drücken Sie nach Ablauf des Automatik-Betriebs die Umschalt-taste [D]. Beide funktionieren wieder im Hand-Betrieb.

Uhrzeit

Da diese Schaltuhr elektrisch betrieben wird, sind keine Batterien notwendig.

Bei Stromausfall oder wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wird, ist ein erneutes Einstellen der Schaltuhr notwendig. Siehe Kapitel »Inbetriebnahme. Uhrzeit einstellen.«

Halbautomatik-Betrieb

Beim Halbautomatik-Betrieb schaltet sich der Backraum.

1. Abschaltzeit einstellen:
Sie können die Abschaltzeit auf 2 Arten einstel-len: Entweder das Garzeitende (= Uhrzeit) oder die Gardauer einstellen.

Garzeitende (Uhrzeit) einstellen:
• STOP-Taste [C] drücken und festhal-ten. Mit dem Zeit-Einsteller [F] durch Vorwärts-drehen die gewünschte Uhrzeit einstellen; dann Taste loslassen. ***Oder***

Einschaltdauer einstellen:
• Gardauer-Taste [B] drücken und fe-sthalten und mit dem Zeit-Einsteller [F] durch Vor-wärtsdrehen die gewünschte Gardauer (in Minuten) einstellen; dann Taste loslassen. Jetzt wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
Der Automatik-Betrieb startet.
Die Kontroll-Pfeile STOP und leuchten.

2. Backraum:
• Mit dem Backraum-Wahlschalter [2] und dem Temperaturregler [1] den Bac-kraum einschalten.

Zur vorgewählten Uhrzeit schaltet sich der Garbetrieb automatisch ab:
Kontroll-Pfeil STOP erlischt
Kontroll-Pfeil blinkt.
Es ertönt 3 Minuten lang ein Signalton.

3. Halbautomatik-Betrieb abschalten:
• Die Umschalttaste [D] drücken.
Der Signalton verstummt.
Der Kontroll-Pfeil erlischt.
Das Gerät arbeitet jetzt wieder im Hand-Betrieb.

4. Achtung! Sobald der Halbautomatik-Betrieb abgeschaltet ist, werden Bac-kraum wieder beheizt.

• **Deshalb abschließend unbedingt** mit dem Backraum-Wahlschalter [2] und dem Tempe-raturregler [1] den Bac-kraum ausschalten.

Automatik vorzeitig abschalten
• Zunächst Gardauer-Taste [B] gedrückt halten und mit dem Zeit-Einsteller [F] die Anzeige auf »0.00« drehen.
Kontroll-Pfeil STOP erlischt.
Kontroll-Pfeil blinkt.
• Dann Umschalttaste [D] drücken.
Kontroll-Pfeil erlischt.

Achtung! Der Backraum sind noch ein-geschaltet. Denken Sie daran, diese sofort oder zur gewünschten Zeit auszu-schalten.

Vollautomatik-Betrieb

Beim Vollautomatik-Betrieb wird der Bac-kraum selbsttätig ein-geschaltet und nach Ablauf der eingestellten Gardauer wieder abgeschaltet.
Sie stellen Gardauer und Garzeitende ein. Die Schaltuhr ermittelt selbsttätig die Uhrzeit, zu welcher der Backraumbetrieb eingeschaltet wird.

1. Gardauer einstellen:
• Gardauer-Taste [B] drücken und fe-sthalten
und mit dem Zeit-Einsteller [F] durch Vor-wärtsdrehen die Gardauer (in Minuten) ein-stellen; dann Taste loslassen.

2. Garzeitende (Uhrzeit) einstellen:
• STOP-Taste [C] drücken und festhalten. Mit dem Zeit-Einsteller [F] durch Vorwärts-drehen die gewünschte Uhrzeit einstellen; dann Taste loslassen.
Die Kontroll-Pfeile , und leuchten.

3. Backraum betätigen:
• Den Backraum-Wahlschalter [2] und den Backraum-Temperaturregler [1] in die gewünschte Stellung bringen.

Zu den vorgegebenen Zeiten schaltet sich die Back-raum selbsttätig ein und ab.

Beim Einschalten erlischt der Kontroll-Pfeil .
Beim Ausschalten erlischt der Kontroll-Pfeil .
Der Kontroll-Pfeil blinkt.
Es ertönt 3 Minuten lang ein Signalton.

4. Vollautomatik-Betrieb abschalten:
• Die Umschalttaste [D] drücken.
Der Signalton verstummt.
Der Kontroll-Pfeil erlischt.

5. Achtung! Sobald der Vollautomatik-Betrieb abgeschaltet ist, werden der Backraum wieder beheizt.

• **Deshalb abschließend unbedingt** mit dem Backraum-Wahlschalter [2] und dem Tempe-raturregler [1] den Backraum bzw. mit dem Schaltknebel [3] die Kochzone vorne links ausschalten.

Beispiel: Einstellen der Zeiten
Ihr Gericht soll um 13.00 Uhr fertig sein; die Gardauer beträgt 20 Minuten.
• Stellen Sie zuerst die Gardauer » 20 Minuten« ein: mit Gardauer-Taste [B] und Zeit-Einsteller [F].
• Stellen Sie dann die Zeit 13.00 Uhr ein: mit STOP-Taste [C] und Zeit-Einsteller [F]. Der Backraum schaltet sich nun automatisch um 12.40 Uhr (13.00 Uhr minus 20 Minuten) ein und schaltet sich um 13.00 Uhr selbsttätig ab.

Automatik vorzeitig abschalten
• Zunächst die Gardauer-Taste [B] gedrückt halten und mit dem Zeit-Einsteller [F] die Anzeige auf »0.00« drehen.
Die Kontroll-Pfeile und erlöschen.
Der Kontroll-Pfeil blinkt.
• Dann die Umschalttaste [D] drücken.
Der Kontroll-Pfeil erlischt.

ACHTUNG! Der Backraum sind noch eingeschaltet. Denken Sie daran, diese sofort oder zur gewünschten Zeit auszu-schalten.

Weitere Betriebshinweise

Sie gelten für
Halbautomatik- und Vollautomatik-Betrieb– Signalton abstellen

Wenn Sie nur den Signalton, nicht aber den Automatik-Betrieb abstellen wollen:
• Gardauer-Taste [B] oder STOP-Taste [C] drücken.
Der Kontroll-Pfeil blinkt.

– Eingestellte Zeiten prüfen
So lassen Sie sich während des Garprozesses die eingestellte Abschaltzeit anzeigen:

• STOP-Taste [C] kurz antippen.
So lassen Sie sich während des Garprozesses die restliche Gardauer anzeigen:
• Gardauer-Taste [B] kurz antippen.

– Einstellzeiten korrigieren
Wenn Sie während des Garprozesses die ein-gestellte Zeit nachträglich ändern wollen:
• Entweder bei gedrückter Gardauer-Taste [B] mit dem Zeit-Einsteller [F] die Gardauer ver-längern .
Oder bei gedrückter STOP-Taste [C] mit dem Zeit-Einsteller die gewünschte Abschaltzeit einstellen.

– Garprozess weiterführen
Wenn Sie den Automatik-Betrieb abgeschaltet haben und die Speise im Hand-Betrieb weiter garen wollen:
• Backraum *nicht* ausschalten.

Super-Bratautomatik

Bei der Super-Bratautomatik geben Sie die ge-wünschte Innentemperatur (Kerntemperatur) einer Speise vor.
Das mitgelieferte Speisenthermometer [G] misst diese Temperatur und schaltet den Gar-prozess ab, sobald die vorgewählte Innentem-peratur erreicht ist.
• Schieben Sie die zu garende Speise in den Backraum.
• Stecken Sie den Stecker des Speisenthermo-meters [G] in die Buchse oben rechts im Backraum.
• Stechen Sie die Spitze des Speisenthermo-meters so weit in die Speise, dass sie unge-fähr in der Mitte steckt.

• **ACHTUNG!** Achten Sie darauf, dass das Speisenthermometer nicht die oberen Heiz-stäbe berührt.

• Backofentür schließen.
Auf der Anzeige leuchtet nun die Temperatur-anzeige.
Der Kontroll-Pfeil leuchtet.
Ist die gemessene Temperatur unter 30 °C, blinkt auch das »°C«-Symbol.
• Drücken Sie die Speisentemperatur-Taste [E] und halten Sie diese fest. Mit dem Zeit-Ein-steller [F] stellen Sie durch Vorwärtsdrehen die gewünschte Innentemperatur ein.
• Abschließend stellen Sie mit dem Tempe-raturregler [1] die gewünschte Backraumtem-peratur ein und wählen mit dem Backraum-Wahlschalter [2] den gewünschten Backraumbetrieb.
Während des Garens zeigt die Temperatur-anzeige die erreichte Innentemperatur an.
• Durch erneutes Drücken auf die Speisen-temperatur- Taste [E] wird Ihre Temperatur-einstellung angezeigt und kann bei Bedarf geändert werden.
Nach Erreichen der vorgewählten Temperatur schaltet der Garprozess automatisch ab.

Es ertönt 3 Minuten lang ein Signalton, den Sie durch Drücken einer der Tasten B, C oder D ab-schalten können.
• Abschließend schalten Sie den Temperatur-regler
[1] und den Backraum-Wahlschalter [2] auf »0« und schalten den Automatik-Betrieb durch Druck auf die Umschalttaste [D] ab.

• **VORSICHT: Verbrennungsgefahr!** Das Spei-senthermometer [G] ist heiß. Schützen Sie Ihre Hände, wenn Sie es anfassen.

Beispiel: Sie möchten einen Braten zubereiten, der auch innen »durch« sein soll.
• Schließen Sie das Speisenthermometer an und stechen Sie es in den Braten.
• Schließen Sie die Backraumtür und stellen Sie die Speisentemperatur auf 90 °C.
• Stellen Sie den Backraum so ein, wie im Rezept beschrieben.

Wenn die Innentemperatur des Bratens 90 °C erreicht hat, schaltet der Garprozess ab – der Braten ist fertig.

Automatik vorzeitig abschalten
• Schalten Sie den Temperaturregler [1] und den Backraum-Wahlschalter [2] auf »0«.

Drücken Sie dann die Speisentemperatur-Taste [E] und drehen Sie den Zeit-Einsteller [F] nach links, bis die Temperaturanzeige »00« anzeigt.

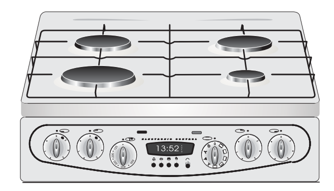
Tabelle: Kerntemperaturen für Super-Bratautomatik

FLEISCHART	MENGE*	EINSCHUB-HÖHE VON UNTEN	BACKOFEN-TEMPERATUR IN °C		KERN-TEMPERATUR IN °C	ZEIT * (RICHTWERTE) IN MIN.
			HEISSLUFT+ UNTERHITZE	OBER-/ UNTERHITZE		
SCHWEINEFLEISCH						
Schweinebraten, -kamm	1kg	2	160-180	210-230	85-90	90-110
Hackbraten	1kg	2	160-180	210-230	80-85	70-90
RINDFLEISCH						
Rinderbraten	1kg	2	160-180	210-230	90-95	120-140
Roastbeef						
innen rosa	je cm Höhe	3	210-230	250	50-55	12-15
halb durchgebraten	je cm Höhe	3	210-230	250	65-70	15-25
durchgebraten	je cm Höhe	3	210-230	250	75-80	25-30
KALBSBRATEN	1kg	2	160-175	210-230	85-90	100-110
LAMMBRATEN	1kg	2	160-175	210-230	85-90	100-120
WILDBRATEN	1kg	2	160-170	210-230	80-85	90-110
FISCH (ganz) z.B.Lachsforelle, Dorsch	1kg	2	160-180	210-220	80-85	40-55

*Je kg mehr sind etwa
20-40 Minuten mehr
zu rechnen

Kochstellen

Die 4 Brenner der Kochstellen sind in der Kochmulde unterhalb des aushangbaren schwarzen Gitterrostes montiert:



- Wählen Sie die Topfgrößen so, daß die Flammen nicht über den Topfrand hinausschlagen, und stellen Sie die Töpfe immer mitten über den Brenner (vgl. „Umwelt und Energie", Seite 5).

Zündung und Regelung der Brennstellen:
Wenn Ihr neuer Gasherd mit einer Elektro-Zündung ausgestattet ist, dann die auf Knopfdruck alle Brennstellen „gleichzeitig" bedient (bei Knopfzünder), oder bei drücken die Bedienungsknebel (bei Zündung in Knebel).

Alle Kochstellenbrenner sind stufenlos regelbar.
Die Bedienungsknebel (4-7) tragen folgende Symbole:

 **Brenner in Nullstellung**

 **Brenner in Großstellung**

 **Brenner in Kleinstellung**

- Verwenden Sie zum Zünden die Drucktaste für die Elektro-Zündung (falls vorhanden), oder die Zündung erfolgt nach drücken der Bedienungsknebel bei Zündung in Bedienungsknebel (falls vorhanden).
- Drehen Sie den Bedienungsknebel auf Großstellung, drükken Sie ihn bis zum Anschlag ein und entzünden Sie das ausströmende Gas durch Drücken der Drucktaste für Elektro-Zündung.
- Wenn das Gas brennt, lassen Sie bitte die Drucktaste los und halten den Bedienungsknebel noch ca. 10 Sekunden gedrückt. Danach ist der Thermofühler genügend erwärmt, die Flamme bleibt standfest und kann die gewünschte Größe geregelt werden.
- Verlischt die Flamme beim Loslassen des Bedienungsknebels, wiederholen Sie den Zündvorgang nach einigen Sekunden. Die Flammen größe darf nur im Bereich zwischen Großstellung und Kleinstellung geregelt werden. Stellen Sie sie nicht zwischen Großstellung und Nullstellungen ein, da die Flamme hier nicht standfest ist.
- Zum Ausschalten des Brenners drehen Sie den Knebel nach rechts in die Nullstellung zurück.
- Überprüfen Sie nach jedem Kochen, daß Sie alle Bedienungsknebel in Nullstellung gebracht haben.

BEDIENUNG DER KOCHFELDER

(FALLS VORHANDEN)

Die Kochmulde ist mit Kochfeldern von unterschiedlicher Leistung und Nutzfläche ausgestattet. Eine richtige Bedienung der Kochmulde, sowie korrekte Wahl der Gefäße und Kochfelder läßt Energieersparnisse erreichen.

WAHL DER HEIZLEISTUNG

Die Kochfelder zeichnen sich durch verschiedene Heizleistung aus und sind mit stufenlosen Reglern ausgestattet. Die Leistung kann durch Drehen der Knebelgriffe nach links bzw. rechts eingestellt werden. Nach dem Abschalten behält das Kochfeld seine hohe Temperatur. Es wird empfohlen, die Kochfelder ca. 5 Min. vor dem Ende des Kochvorgangs auszuschalten, was eine effektivere Nutzung der in den Kochfeldern gespeicherten Wärme ermöglicht.

In der Tabelle wurden Positionen der Knebelgriffe und die ihnen entsprechenden Beispieltätigkeiten dargestellt:

Position	Beispiele der Tätigkeiten
3	Braten, schnelles Erwärmen,
●	Fleisch-, Fischanbraten
2	Langsames Braten
●	Kochen - Suppen, größere
1	Gemüsedünsten, langsames
●	Aufwärmen
0	Ausschalten

BESCHREIBUNG DER

KOCHFELDER

Unsere Kochmulden sind mit HiLight - Schnellkochzonen ausgestattet, die durch Ihre Fähigkeit, sich in einer 4 bis 5 mal kürzeren Zeit zu erwärmen zu großen Energieersparnissen führen.

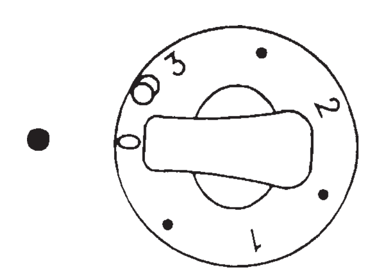
Die Bedienung der einzelnen Kochfelder erfolgt durch Drehen der Knebelgriffe. die graphischen Symbole neben der Knebelgriffe informieren über die Zuordnung der Griffe zu den Kochfeldern.

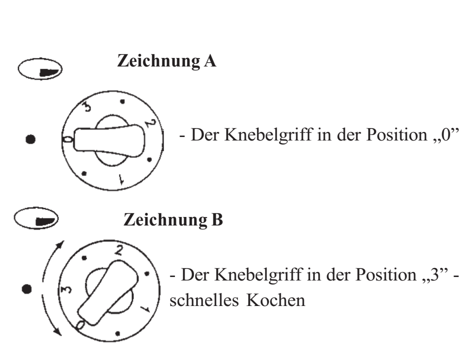
Das Kochfeld ist ausgeschaltet, wenn:

- die Zahl „0" auf dem Knebelgriff sich gegenüber dem Punkt auf der Ceranscheibe befindet;
- die Kontrolleuchte nicht aufleuchtet;

Anschalten der Kochmulde:

- Drehen Sie den Knebelgriff bis zum Erreichen der Arbeitsstellung (d.h. einen der Punkte von „1” bis „3”).
- Schauen Sie nach, ob die Funktionskontrolleuchte aufleuchtet. Nach einigen Minuten prüfen Sie die Funktion der Wärmeanzeige.



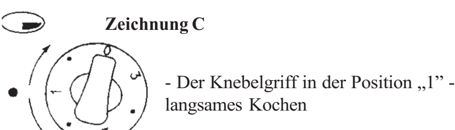


Zeichnung A

- Der Knebelgriff in der Position „0”

Zeichnung B

- Der Knebelgriff in der Position „3” - schnelles Kochen



Zeichnung C

- Der Knebelgriff in der Position „1” - langsames Kochen

Man sollte die durch die Kochmulde angebotenen Möglichkeiten auf eine optimale Art und Weise nutzen. Es ist nicht immer nötig, beim Kochen oder Braten von der vollen Leistung der Kochfelder Gebrauch zu machen. Es reicht, das Gericht zunächst zum Sieden zu bringen (Zeichnung B) und nach Änderung der Position des Knebel-griffes (Zeichnung C) das Kochen fortzusetzen.
Die Arbeit der HiLight-Elemente wird durch Energieregler stufenlos gesteuert. Die Wärmeintensivität nimmt zu, wenn der Knebelgriff im Uhrzeigersinn (gemäß der Zahlenreihenfolge) gedreht wird.
Der Wärmevorgang ist zyklisch, d.h. wurde der Knebelgriff auf eine niedrigere Position eingestellt, ist die Wärmezeit kürzer und die Pause länger, bei einer höheren Position des Knebelgriffs hingegen ist die Wärmezeit länger und die Pause kürzer. Es ist erlaubt, die Positionen der Knebelgriffe durch Drehen sowohl nach links als auch nach rechts einzustellen. Dies gilt nicht für Kochfelder mit Doppelzonen!
Die Heizelemente mit der Zweikreiszone werden durch einen Energieregler mit einem eingebauten Schalter der äußeren Zone gesteuert.

Die innere Kochzone wird gesteuert durch das Drehen des Knebelgriffs im Bereich von „0” bis „3”. Das äußere Kochfeld wird angeschaltet durch eine kurze Einstellung des Knebelgriffs in der Position . Ab jetzt kann die Wärmezufuhr der beiden (der äußeren und der inneren) Kochzonen stufenlos reguliert werden. Das Ausschalten beider Zonen erfolgt, wenn der Knebelgriff in die Position „0” zurückgedreht wird.

WÄRMEANZEIGEN

Im vorderen Teil Kochmulde befinden sich die den einzelnen Kochfeldern entsprechenden Wärmeanzeigen, die unsichtbar sind, wenn die Kochmulde nicht benutzt wird. Die Anzeigen leuchten auf, wenn die Kochfeldtemperatur 60°C überschreitet. Es läßt die gespeicherte Wärme z.B. zum Aufwärmen oder Ankochen eines Gerichts zu nutzen und beugt zugleich Verbrennungen vor, die die Berührung eines bereits ausgeschalteten Kochfeldes mit einer hohen Temperatur verursachen könnte.

Backofen

Konwentionel - Beheizung

Oberhitze/Unterhitze
Die Vorteile der konventionellen Beheizung durch Ober- und Unterhitze sind die gleichmäßige Temperaturverteilung und die gute Bräunung von Fleisch aufgrund der hohen Temperatur. Sie eignet sich besonders gut zum Backen und Braten auf einer Ebene und ist ideal zum Brotbacken, für den Obstkuchen oder die Bisquittorte. Viele Braten, insbesondere mageres Fleisch, gelingen am besten mit Ober- und Unterhitze. Ober- und Unterhitze können auch getrennt geschaltet werden.

Multifunktion (wie vorhanden)

Backraumwahlschalter - Stellung:

1	Backraum-Beleuchtung
2	Heißluft-Betrieb
3	Heißluft-Betrieb mit Unterhitze
4	Heißluft-Betrieb mit Grill
5	Grill-Betrieb
6	Intensiv-Grillen (Grill+Oberhitze)
7	Oberhitze
8	Unterhitze
9	Ober- und Unterhitze

Backraumtemperaturregler
Mit dem [9] Backraumtemperaturregler wählen Sie die gewünschte Backraumtemperatur. Diese wird dann der Einstellung entsprechend automatisch konstant gehalten.

Multifunktionsbackraum
Der Multifunktionsbackraum ist so konstruiert, daß die Vorzüge der Zubereitung mit der herkömmlichen Ober- und Unterhitze und dem modernen Heißluftprinzip sowie die Möglichkeit des Grillens zur getrennten Benutzung in einem Gerät vereinigt sind. Sie können dadurch die Vorteile sowohl des einen als auch des anderen Back- bzw. Garprinzips nutzen.

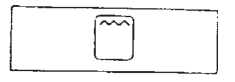
Infrarot-Grillen (falls vorhanden)

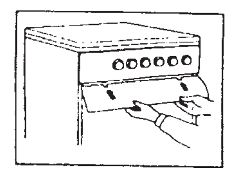
- Zunächst das Wrasenblech in die Klemmen unterhalb der Schalterblende schieben. Das schützt vor Verschmutzungen und vor Hitze.
- Dann die Multifunktionsschalter auf "Infrarot-Grillen" drehen, eine Temperatur von 250oC ist damit automatisch vorgewählt.
- Einige Minuten vorheizen und Backofentür leicht geöffnet lassen (An das Wrasenschutzblech anlehnen!).
- Grillgut so auf dem Rost verteilen, daß die belegte Fläche des Rostes nicht größer ist als die des Heizkörpers.

Achtung!
Grillgut nicht zu weit nach hinten an das Ende des Heizkörpers legen. Dort ist es besonders heiß. Fette Grillladen könnten Feuer fangen.

- Rost in die obere oder mittlere Einschubleiste schieben.
- Fettpfanne darunterschieben.
- Das Grillgut nach der Hälfte der Grillzeit wenden.

Die Grillzeit beträgt je nach Dicke und Art des Grillgutes je Seite ca. 6-10 Minuten.





Spezialen Heizkörper(falls vorhanden)

Nach Betätigung der spezial Knopfschalter wird der Backofen immer gleichmessig beheizt.

Die Temperatur im backofen bleibt constans: 95^0C

REINIGUNG UND WARTUNG DER CERANKOCHMULDE

- Die Kochmulde ist jeweils nach dem Gebrauch zu reinigen, womöglich solange sie noch im warmen Zustand ist. Man sollte starke Verschmutzungen, besonders Anbrennen von übergekochten Flüssigkeiten vermeiden.
- Es sind Reinigungsmittel mit einer stark schleifenden Wirkung, wie z.B. Pulver mit Schleifmitel, Schleifpasten und -steine, Bimssteine und Drahtbürsten zu vermeiden. Sie könnten Ritzen und infolge deren nicht wiederherstellbare Beschädigungen an der Kochmuldenoberfläche verursachen.
- Stark anhaftende Verschmutzungen lassen sich mit einem speziellen Schaber entfernen.Es ist dabei jedoch darauf zu achten, daß die Lackschicht am Kochfeldrahmen unversehrt bleibt.

- Es wird empfohlen, feine Reinigungs- oder Waschmittel, wie z.B. Fettlösemittel zu verwenden, insbesondere Reinigungsmittel wie CILLIT, COLLO LUNETA, SIDOL, VITROCLEN, STAHLGLANZ sowie STAHL-FIX zum Waschen und Reinigen und CERA-FIX zur Pflege. Sind diese Mittel nicht erhältlich, empfehlen wir warmes Wasser mit Geschirrspülmitteln oder Reinigungsmitteln für Edehlstahlspülbecken.
- Zur Pflege der Kochmuldenoberfläche sollte ein weicher, feiner und gut aufsaugender Lappen verwendet werden. Die Kochmulde soll nach dem Waschen trocken gemacht werden.
- Es ist besonders darauf zu achten, daß die Cerankochmulde nicht beschädigt wird und durch Schläge der Metalldeckel oder anderer scharfkantiger Gegenstände keine tiefen Ritzen oder Splitter entstehen.

ACHTUNG!
Wurden beim Benutzen der Kochmulde Zucker zerstreut oder Flüssigkeiten, die Zucker beinhalten, ausgeschüttet, sind sie sofort, z.B. mit einem Schaber, mit besonderer Aufmerksamkeit zu beseitigen, möglicherweise solange die Kochfelder noch warm sind. Zuckerüberreste, die nicht entfernt wurden, können auf das Ceranglas chemisch einwirken und Flecken hervorrufen, die nicht mehr wegzuschaffen sind.

Geschirrwagen

Ganz unten in Ihrem Herd befindet sich ein Geschirrwagen, den Sie wie eine Schublade herausziehen und zur Aufbewahrung von Fettpfanne. Backblech und Backrost sowie anderem Zubehör nutzen können (vgl. "Wichtige Sicherheitshinweise", Seite 3)

Reinigen des Geschirrwagens

Auch der Geschirrwagen braucht ab und an eine Reinigung. Dafür kann man ihn herausnehmen. Und das geht ganz einfach:

- Geschirrwagen bis zum Anschlag herausziehen, vorn leicht anheben und herausnehmen.
- Nach dem Reinigen beim Einsetzen des Geschirrwagens umgekehrt wie oben verfahren.

Achten Sie bitte darauf, daß die Gleitschienen des Geschirrwagens genau auf den Gleitschienen des Herdes laufen!

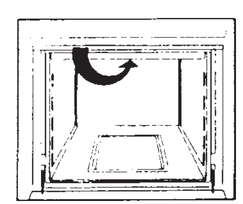
Auswechseln der Backofenbeleuchtung

Steht Ihr Herd im Dunkeln, dann wird es Zeit, die Glühlampe zu wechseln. Natürlich nur, wenn er nicht mehr heiß ist.

- Stop! Bevor Sie loslegen, erst einmal Sicherung herausschrauben bzw. den Sicherungsautomaten auf „Null" stellen.
- Dann ein weiches Tuch in den Backofen legen, damit die Glasabdeckung der Glühlampe nicht zerstört wird, falls sie eine Bruchlandung macht.

Die Glasabdeckung finden Sie oben im vorderen Teil des Backofens.

- Nun die runde Glasabdeckung mit einer Linksdrehung lösen (Bajonettverschluß) und vorsichtig abnehmen.
- Jetzt können Sie die defekte Glühlampe aus der Fassung drehen und diese durch eine neue Lampe vom Typ 25 W/E 14 T 300°C ersetzen.
- Die Glasabdeckung einfach mit einer Rechtsdrehung wieder aufsetzen.



Pflege und Reinigung

Allgemeine Hinweise:

- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel oder scharfen Reiniger und keine kratzenden Gegenstände.
- Verwenden Sie für die unlackierten Metallflächen nur Metallpflegemittel, die für Aluminium geeignet sind.

Gitterrost

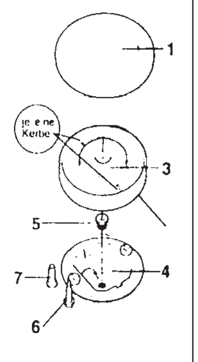
- Klappen Sie zur Reinigung das Gitterrost hoch oder nehmen Sie es ab.
- Entfernen Sie eingebrannte Speisenrückstände mit einem milden Allzweckreiniger.

Kochmulde

- Klappen Sie das Gitterrost am besten hoch oder nehmen Sie es ganz ab. Dann wischen Sie die Herdmulde feucht aus und trocknen Sie gut ab.

Kochstellenbrenner

- Reinigen Sie den Thermofühler 6 und die Zündkerze 7 vorsichtig mit einem feuchten Tuch oder einer weichen Bürste. Achten Sie darauf, daß Sie den Fühler nicht verbiegen, da sich sonst das Zündverhalten der Brennstellen ändern kann (evtl.muß der Knebel länger gehalten werden, bes die Flamme standfest bleibt).
- Wenn sich die blanken Teile der Brenner verfärben, können Sie sie mit einem Metallpflegemittel reinigen, das für Aluminium geeignet ist. Achten Sie darauf, daß die Löcher im Brennerdeckel immer sauber sind und keine Reste des Pflegemittels verbleiben. Mit einem feuchten Tuch nachwischen.



Wenn Sie die Brennerdeckel wieder auflegen, ist folgendes zu beachten:

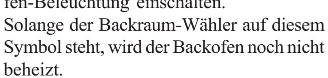
- Zuerst den Brennerkopf 3 in den Brennerkörper einsetzen (der Brennerkörper hat eine Markierung, je eine Kerbe). Nur in dieser Position sitzt er richtig.

Hinweis:
Schief aufgelegte Brennerdeckel erschweren das Zünden und verursachen möglicherweise Beschädigungen und unangenehmen Gasgeruch durch unvollständige Verbrennung.

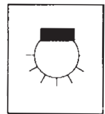
Backofen
Reinigen Sie den Backofen möglichst nach jedem Gebrauch, mit einer milden Spülmittellösung, solange er noch warm ist. Seien Sie vorsichtig und achten Sie auf eventuell noch heißen Heizkörper im Backofen. Auch hier sollten Sie keine aggressiven Scheuer- und Reinigungsmittel verwenden, um die Beschichtung des Backofens zu schonen.

Verwenden Się kein Backofen-Spray.

Speisereste und Fettspritzer lassen sich einfachsten und schnellsten entfernen, solange sie noch nicht eingetrocknet oder verkrustet sind. Schieben Sie die Backofenreinigung daher nicht zu lange auf!



Sie können zum Reinigen auch die Backofen-Beleuchtung einschalten.
Solange der Backraum-Wähler auf diesem Symbol steht, wird der Backofen noch nicht beheizt.



Backraum-Temperaturwähler
Stellen Sie die gewünschte Backraum-Temperatur im Uhrzeigersinn (rechts herum) ein. Die Temperatur wird während des gesamten Garprozesses konstant gehalten. Drehen Sie den Temperaturwähler nach dem Garen entgegen dem Uhrzeigersinn (links herum) zurück. Nie über "0oC" oder "250oC" hinausdrehen.
Während der Backraum eingeschaltet ist, leuchtet die rote Lasmpe so lange, wie die Heizung eingeschaltet ist. Ist die Temperatur erreicht, erlischt die Lampe, bis sich die Heizung nach einiger Zeit automatisch einschaltet. Dies wiederholt sich während der gesamten Betriebszeit (Garzeit).

Was ist, wenn ...?

Nicht bei allen Problemen müssen Sie gleich den Kundendienst einschalten. Manche Fehler können Sie auch selbst beheben. Hier nennen wir Ihnen einige mögliche Fehlerquellen, geben Tips zur Abhilfe und sagen Ihnen, wann Sie den Kundendienst benachrichtigen müssen:

Bedenken Sie aber immer: Arbeiten an allen Gasarmaturen und -anschlüssen dürfen nur vom Fachmann ausgeführt werden!

... sich Flüssigkeit oder dünnflüssiger Teig stark einseitig verteilt?
Der Herd wurde nicht waagerecht aufgestellt oder eingebaut. Überprüfen Sie dieses mit einer Wasserwaage. Steht das Gerät nicht richtig, lassen Sie das Ausrichten nur durch einen Fachmann ausführen.

Katalytische Reinigung
(wie vorhanden)

Durch eine spezielle Email-Beschichtung der Innenwände kann sich der Backraum bis zu einem bestimmten Grad selbst von Speiseresten, Fettspritzern u.ä. reinigen, sofern diese noch nicht eingetrocknet oder festgebrannt sind.

Dazu heizen Sie den Backraum etwa 1 Stunde lang mit 250°C auf; die Verunreinigungen werden dabei weitgehend verbrannt.

Weil diese Selbstreinigung zusätzlich Energie kostet, sollten Sie immer zuerst prüfen, womit und wie stark der Backraum verschmutzt ist.

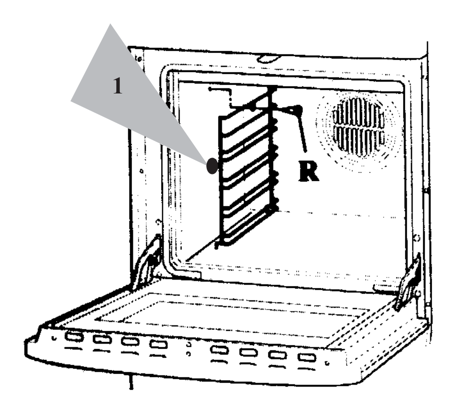
Geringe Verunreinigungen können auch bereits bei niedrigeren Temperaturen entfernt werden.

Größere Verunreinigungen verschwinden manchmal erst nach mehrmaliger Benutzung des Backofens.

Rückstande von Gewürzen und ähnlichem können Sie mit einer weichen Bürste oder einem trockenen Lappen entfernen.

Von stark färbenden Speisen können u.U. geringfügige Verfärbungen des katalytischen Emails zurückbleiben; dies hat aber keinen Einfluß auf die Selbstreinigung. Nach mehreren Benutzungen des Backraumes verblassen diese Stellen wieder.

Weil das katalytische Email besonders empfindlich ist, darf es keinesfalls mit Backofen-Spray oder agressiven Scheuermitteln behandelt werden; die Beschichtung würde dadurch beschädigt werden! Nehmen Sie nur weiche Lappen oder Schwämme und warmes Wasser mit einem Zusatz von handelsüblichem Spülmittel.



Falls die Selbstreinigung nach längerem Gebrauch deutlich geringer geworden ist, können die katalytischer Seitenwände des Backofens ausgetauscht werden.
Dazu gehen Sie wie folgt vor:

1. Einhängegitter rechts und links heraus-nehmen.
2. Schraube (1) s. Abb. lösen.
3. Seitenwand lösen und nach vorne herausziehen.

Einbau:

1. Katalytische Blech an der Seitenwand anlegen und mit der Schraube befestigen.
2. Einhängegitter wieder einsetzen.

Neue katalytische Bleche erhalten Sie beim Kundendienst.

Teleskopauszüge (wie vorhanden)

Zur leichteren Reinigung können die Teleskopauszüge mit wenigen Handgriffen leicht aus- und eingebaut werden. Dazu jeweils die Rändelschraube lösen, Teleskopauszug leicht nach unten kippen und nach vorne herausnehmen. Teleskopauszüge in heißer Spülmittellauge reinigen und anschließend gut abtrocknen.

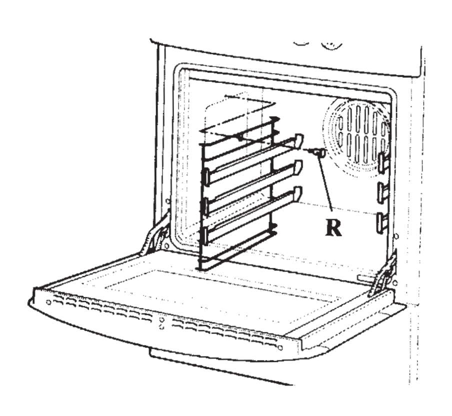
Zum Einbau Teleskopauszüge in die Löcher der Seitenwand stecken und mit der Rändelschraube befestigen.

Gehäuse-Flächen

Emaillierte Flächen (Backofenboden, Backofentür) und Bedienungsblende mit einem feuchten Tuch mit Spülmittellauge abwischen. Hartnäckige Verschmutzungen eventuell durch abdecken mit einem feuchten Tuch anweichen.

Achtung: Verwenden Sie keine scharfen, kratzenden Putz- oder Scheuermittel.

Edelstahl-Ausführung: Verwenden Sie zum Reinigen der Edelstahl-Gehäuseoberflächen ein feuchtes Tuch, evtl. mit einem Zusatz von handelsüblichem Edelstahl-Reinigungsmittel.



Backraumtür

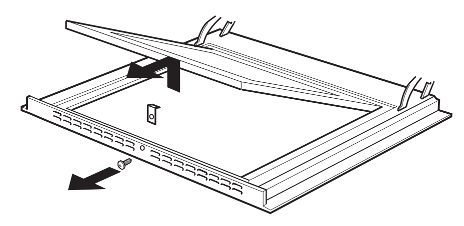
Die Glasscheibe der Backraumtür kann zum Reinigen herausgenommen werden.

● Mit einem Kreuzschlitzschraubendreher die Schraube herausdrehen.

● Die Scheibe etwas anheben, um den Metall-Halterung herauszunehmen.

● Nach dem Reinigen schieben Sie die Glasscheibe in den Türrahmen zurück.

● Beim Einlegen der Scheibe zunächst den Metall-Halterung aufsetzen, dann die Scheibe absenken und mit Schraube befestigen.

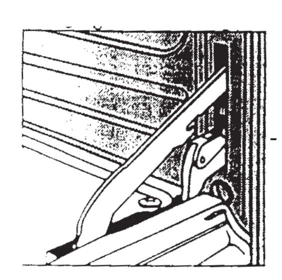


Glasscheibe herausnehmen

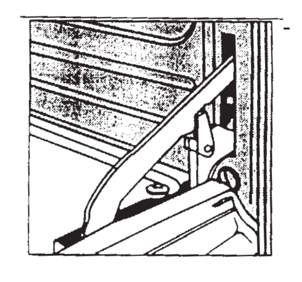
Handhabung

- Zur leichteren Reinigung des Back-ofens kann die Backofentür abgenommen werden.

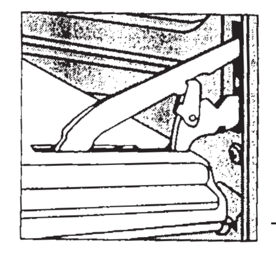
  Vorsicht beim Ein- und Aushängen der Backofentür, überprüfen Sie, daß die Glasscheibe befestigt ist.



- Backofentür öffnen.

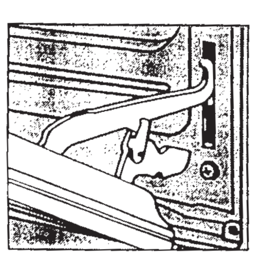


- Haltebügel der beiden Scharniere rechts und links nach oben schwenken.



- Backofentür etwas anheben. Die Kerbe des unteren Scharnierteils löst sich aus der Raste.

- Backofentür nun nach vorn ab-ziehen. Beide Scharnierteile lösen sich aus den Schlitzen.



- Einsetzen der Tür in umgekehrter Reihenfolge und Haltebügel wieder umlegen.

... die Kochstellenbrenner nach der Installation des Gerätes ungleichmäßig brennen?
Das Flammenbild kann durch falsche Gaseinstellununregelmäßig werden. Lassen Sie die Gaseinstellung vom Kundendienst überprüfen!

... Das Flammenbild der Kochstellenbrenner plötzlich verändert ist?
Alle Teile des Kochstellenbrenners müssen bündig aufeinnander liegen und dürfen nicht verkeilt oder verrutscht sein.

... zum Zünden der Kochstellenbrenner der Knebel plötzlich länger gedrückt gehalten werden muß?
Eventuell ist der Temperaturfühler defekt oder verbogen. Bitte setzen Sie sich mit unserem HERMES TECHNISCHER KUNDENDIENST in Verbindung!

... die Elektro-Zündung nicht arbeitet?
Ist die Drucktaste für die Elektro-Zündung gedrückt? Läßt sich die Fehlerursache nicht finden, (siehe auch Fehlerursache hier unten unter ...sich der Backofen nicht einschalten läßt?) rufen Sie bitte unseren HERMES TECHNISCHER KUNDENDIENST

... nach dem Zünden der Brenner die Flamme erlischt?
Sie haben den Knebel nicht lange genug gedrückt. Halten Sie ihn beim nächsten Zündversuch länger fest.

... die Brennerdeckel unansehnlich geworden sind?
Es handelt sich hier um normale Verschmutzungen. Reinigen Sie die Brennerdeckel mit einem Haushaltspflegemittel, das für Emaille geeignet ist (vgl. "Pflege und Reinigung", Seite 7).

... Die Backofenbeleuchtung oder Leuchtanzeigen nicht funktionieren?
Die dort eingebauten Glühlampen haben naturgemäß nur eine begrenzte Lebensdauer. Es kann also sein, daß Ihr Herd vollkommen in Ordnung und nur eine Glühlampe durchgebrannt ist. Prüfen Sie daher zuerst, ob der Backofen normal funktioniert.

Wie Sie die Glühlampe für die Backofenbeleuchtung auswechseln, ist in dieser Gebrauchsanleitung bereits beschrieben worden (siehe Seite). Das Auswechseln dieser Glühlampe fällt nicht unter die vereinbarten Garantieleistungen.

... die rote Anzeige für den Backofen nicht leuchtet?
Die Backofenheizung wird nach der erreichten Temperatur automatisch ab- und angeschaltet, um Energie zu sparen. Es ist also normal, daß die rote Anzeige beim Backen, Grillen oder Braten im Backofen ab und zu erlischt.

... sich der Backofen nicht einschalten läßt?
Es könnte natürlich an einem technischen Defekt oder an einer durchgebrannten Sicherung liegen. Prüfen Sie z.B. mit einer Tischlampe, ob die Steckdose Spannung hat.
Sofern es nicht an der Sicherung liegt und die beiden Kontrolleuchten (bei eingeschalteten Verbrauchern) nicht leuchten, rufen Sie bitte umgehend den Kundendienst oder einen Elektro-Installateur an. Versuchen Sie bitte auf keinen Fall, den Herd selbst zu reparieren.

... wenn die Backofentür beim Aufheizen beschlägt?
Hierbei handelt es sich um eine normale Erscheinung, die auf die Temperaturunterschiede zurückzuführen ist. Die Gebrauchstauglichkeit wird nicht beeinträchtigt.

... wenn im Backofen verstärkt Kondenswasser auftritt?
Beim Backen von Kuchen mit sehr feuchtem Belag (Obst) oder beim Braten von großen Fleischstücken (Braten) kann es zur verstärkten Bildung von Kondenswasser kommen. Dies ist eine normale Erscheinung. Bitte wischen Sie das Kondenswasser nach dem Betrieb ab.

... ein Geräteteil beschädigt wird?
Wird ein Geräteteil beschädigt, sollten Sie selbst nur die Teile austauschen, die ohne Werkzeug abzumontieren sind. Das sind: Herddeckel, Rippenrost, abnehmbare Teile der Kochbrenner, Bedienungsknebel und abnehmbare Teile des Backofens. Ersatzteile können Sie über den Kundendienst bestellen.
Sollten die Tips zur Abhilfe nicht zum Erfolg geführt haben, ist der Kundendienst für Sie da (Anschriften siehe Kundendienstverzeichnis).

Bei Kundendiensteinsätzen bitte die Artikel-Nummer angeben. Sie finden diese Angaben auf dem Typschild oder auf der Rückseite dieser Anleitung.

Achtung:
Es kostet Ihr Geld, wenn Sie wegen eines Benutzungsfehlers den Kundendienst rufen.

Alle Geräteteile, die sich nur mit Werkzeug austauschen lassen, dürfen nur vom Fachmann gewechselt werden! Bei einer Störung im Gasbereich schließen Sie bitte sofort den Hahn der Gaszuleitung und benachrichtigen Ihren Installateur, bei Funktionsstörungen am Gerät den HERMES TECHNISCHER KUNDENDIENST.

Kochen (Garen)

Durch die stufenlose Regelung zwischen Groß- und Kleinstellung auf den Bedienungsknebeln können Sie für alle Koch- und Bratvorgänge die optimale Leistungsstufe einstellen.

- Wählen Sie zum Ankochen immer die höchste Leistungsstufe (Großstellung), da alle Speisen beim Ankochen die höchste Wärmezufuhr benötigen.
- Sobald der Topfinhalt kocht und sich Dampf bildet, regeln Sie die Brennerflamme herunter.

Bei rechtzeitigem Zurücknehmen der Temperatur und mit dem geeigneten Topf können Sie mit nur geringem Wasser- oder Fettzusatz gar kochen, gar dämpfen oder gar dünsten. So kochen Sie mit ein wenig Übung besonders schmackhaft, vitamin- und nährstoffschonend.

Faustregel:
Große Menge hohe Einstellung
kleine Menge niedrige

Backen mit Ober-/Unterhitze				
Gebäckart		Ober- und Unterhitze		
		Einschubhöhe	Temperaturbereich	Backzeit in Minuten
Kastenkuchen 1		2	170-190	55 65
Sand-/Köningskuchen		2	160-180	65-80
Napfkuchen		2	170-190	60-80
Tortenböden		2	190-210	20-32
Biskuittorte		2	160-180	30-40
Obsttorte (Rührteig)		2	170-190	40-50
Obst- oder Käsekuchen				70-90
(auf Mürbeteig)		-	+ 30 Min. Restwärme	
			-	80-100
2 Obstkuchen gleichzeitig			+ 30 Min. Restwärme	
(auf Mürbeteig)		-	60-80	
Quarktorte		-	+ 30 Min. Restwärme	
Johannisbeerkuchen		2	160-180	65-75
Kuchen mit trockenem Belag		2	170-190	20-30
(Streuselkuchen)	1 Blech	-	-	30-40
	2 Bleche	2	190-210	40-50
Biskuitrolle (vorheizen)		-	-	40-60
Hefezopf		2	180-200	10-15
Stollen		2	170-190	30-40
		2	170-190	60-80
		2	+ 20 Min. Restwärme	-
Brot			210-230	50-60
Plätzchen	1 Blech	2	210-230	15-25
	2 Bleche	-	-	20-30
Bläterteiggebäck	1 Blech	2	180-200	18-25
	2 Bleche	-	-	25-30
Makronen	1 Blech	2	120-140	30-40
	2 Bleche	-	-	35-40
Baiser		-	80-100	80-90
Windbeutel		-	-	35-40
Aufläufe süß		2	170-190	70-90
salzig		2	170-190	50-60
überbacken		2	210-230	20-30

Backen mit Ober- und Unterhitze

- Temperaturwähler auf gewünschte Temperatur drehen. Ein Vorheizen des Backofens ist abgesehen von wenigen Ausnahmen, nicht erforderlich.
- Die Einschubleisten werden von unten nach oben gezählt - in der Gebrauchsanleitung mit Einschubleiste 1,2,3 oder 4 bezeichnet.
- Das mitgelieferte Backblech wird in eine der mittleren Einschubleisten geschoben.
- Stellen Sie die Backform auf den Grillrost und schieben es dann so in den Backofen, daß die Backform mögchlist genau in der Mitte steht.
- Die Länge der Backzeit hängt auch von den verwendeten Blechen und Formen ab; benutzen Sie möglichst dunkle Formen für das Backen von Kuchen. Beim Backen in dunklen Formen wird eine gute Bräunung erreicht. 5-10 Minuten vor Ende der angegebenen Garzeit können Sie den Backofen ausschalten. Sie backen dann mit der Restwärme des Ofens weiter und sparen so Energie.

Richtwerte für Backzeiten und -temperaturen siehe obere Tabelle.

Tips und Hinweise zum Backen

Grundregeln für das Backen

Flache Kuchen, z.B. auf dem Backblech, auf mittlerer Leiste einschieben, Temperatur ca. 225oC.

- Halbhohe Kuchen, z.B. Torten auf dem Rost in der mittleren Leiste bei ca. 180oC einschieben.
- Hohe Kuchen, z.B. Rührkuchen in der Form, in der unteren Leiste ca. 175°C einschieben.

Wichtige Hinweise zum Backen

- Das Backergebnis hängt auch vom verwendeten Material ab. Am besten eignen sich zum Backen von Kuchenteigen Schwarzblechformen.
- Stellen Sie zunächst den niedrigsten Temperaturwert aus den Rezepten oder Tabellen ein. Gegen Ende der Backzeit können Sie dannauf eine höhere Stufe umschalten, falls es erforderlich ist. Auf diese Weise erzielen Sie mit Sicherheit ein gleichmäßiges Backergebnis, unde der Kuchen wird rundherum braun.
- Verwenden Sie für saftige Obstkuchen, die zum Beispiel mit Äpfeln oder Pflaumen belegt sind, eine tiefe Fettpfanne anstelle eines flachen Kuchenbleches. So vermeiden Sie ein Überlaufen und Einbrennen des Saftes in den Backofen.
- Schieben Sie Hefeteig in die zweite Einschubleiste von unten und Mürbeteig in die unterste Einschubleiste.
- Kuchen in Backformen sollten Sie genau auf die Mitte des Gitters stellen und immer nur zu 2/3 füllen!
- Erst 5-10 Minuten vor Ablauf der Garzeit machen Sie die „Garprobe": Stechen Sie ein Holzstäbchen oder einen dünnen Fleischspieß aus Metall in den Teig. Klebt kein Teig am Stäbchen, ist der Kuchen gar.
- Die Backbleche im Herd sind aus Spezialaluminium hergestellt. Dieses Material leitet Wärme sogar besser als die normalen Weißblechformen. Das garantiert Ihnen ein besonders gleichmäßiges Backergebnis bei Blechkuchen.
- Wenn Sie zwei Kastenkuchen gleichzeitig backen wollen, schieben Sie beide Kuchenformen zur gleichen Zeit nebeneinander in den Backofen.
- Wenn Sie eigene Rezepte ausprobieren wollen, suchen Sie sich zu Beginn ähnliche Rezepte aus, bei denen Sie mit der Benutzung des Backofens schon vertraut sind.

Was ist, wenn ...?

... der Kuchen zusammengefallen ist?
Rühren Sie den Teig beim nächsten Mal mit etwas weniger Flüssigkeit an und reduzieren Sie die Backtemperatur.

... die Unterseite des Kuchens zu dunkel geworden ist?
Hier gibt es mehrere Möglichkeiten.
Schieben Sie den Kuchen höher ein, benutzen Sie keine Formen mit dunklem Boden oder reduzieren Sie die Backtemperatur.

... die Unterseite des Kuchens zu hell geblieben ist?
Auch hier wieder mehrere Abhilfen.
Schieben Sie den Kuchen tiefer ein, stellen Sie Formkuchen auf das Backrost statt auf das Backblech. Entfernen Sie immer die nicht benötigten Bleche/Fettpfanne vor dem Backen aus dem Ofen.

... der Kuchen zu trocken ist?
Stellen Sie die Temperatur beim nächsten Mal etwas höher ein und verkürzen sie eventuell die Backzeit Sie können den Kuchen durch folgenden Trick wieder "feucht" bekommen. Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den Teig und träufeln Sie etwas Obstsaft darüber.

... der Kuchen/das Brot klitschig ist?
Nehmen Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit bei der Teigzubereitung. Wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen dafür etwas länger.

... der Kuchen in der Mitte eingefallen ist?
Fetten Sie beim nächsten Mal den Rand der Backform nicht ein, sondern lösen Sie nach dem Backen den Kuchen vorsichtig mit einem Messer von der Backform.

... sich die Plätzchen nicht vom Blech lösen?
Schieben Sie das Backblech nochmals kurz in den heißen Backofen und lösen Sie die Plätzchen dann sofort ab, bevor sie abkühlen.

... der Kuchen sich nicht stürzen läßt?
Versuchen Sie noch einmal, den Rand vorsichtig mit einem Messer zu lösen. Stürzen Sie den Kuchen erneut und legen Sie zusätzlich ein nasses, kaltes Tuch auf die Backform, -eventuell müssen Sie diesen Vorgang mehrmals wiederholen. Beim nächsten Mal fetten Sie die Backform etwas stärker ein und streuen sie dann zusätzlich mit Semmelbröseln, gemahlenen Nüssen oder Haferflocken aus.

Braten

(auf den Kochstellen und im Backofen)

Auf den Kochstellen können Sie alle Arten von Bratgut zubereiten:

Fleisch in Scheiben, Fisch, Bratwürste, Pfannkuchen, Spiegeleier usw.. Darüber hinaus lassen sich Speisen im Fettbad fritieren (Kroketten, Pommes frites, Geflügel u.a.).

Auch Schmorbraten läßt sich im Topf auf den Kochstellen zubereiten. Für größere Fleischstücke - ab ca. 750 Gramm - ist das Braten im Backofen aber wirtschaftlicher.

Braten im Backofen

- Schieben Sie den Braten auf dem Rost (bei sehr fettem Fleisch) oder in der Fettpfanne (bei magerem Fleisch) so hoch wie möglich in den Backofen.
- Bedenken Sie bitte, daß der Braten während des Garens höher wird!
  Wenn Sie Rost und Fettpfanne benutzen, schieben Sie beides in dieselbe Einschubleiste.

- Mageres Fleisch und Wildbraten sollten Sie vorher mit Fett bestreichen oder mit dünnen Speckstreifen belegen. Schieben Sie Geflügel über 2 kg in die untere Schiebeleiste. Vergessen Sie bitte nicht, eine Fettauffanggschale unter den Bratenrost zu schieben.
- Reiben Sie Geflügl vorher außen mit Fett ein und salzen Sie es nur innen. Danach braten Sie es auf beiden Seiten gold-gelb und begießen es je nach Geschmack kurz vor Ende der Bratzeit mit trockenem Wein.
- Fisch wird zum Dünsten oder Backen möligchst in einer feuerfesten Form auf dem Backrost in die mittlere oder untere Einschubleiste eingeschoben.
- Es empfiehlt sich, Rinderbraten im geschlossenen Bratentopf zuzubereiten. Das Fleisch bleibt so saftiger.
- Sie brauchen den Backofen nicht vorzuheizen . Sofern die Garzeit mehr als 40 Minuten beträgt, können Sie den Backofen sogar schon 10 Minuten früher abschalten. die Restwärme des Backofens reicht für die letzten 10 Minuten vollkommen aus.
- Lassen Sie das Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch für ungefähr 10 Minuten "ruhen". Der Saft verteilt sich gleichmäßiger und läuft beim Anschneiden nicht heraus. Nutzen Sie diese 10 Minuten für die Zubereitung der Soße.
- Die Garzeit hängt sowohl von der Fleischsorte als auch der Bratengröße ab.

Faustregel:

große, hohe Braten (Gans, Pute, Ente)	lange Bratzeit, niedrige Temperatur
mittelgroße, halbhohe Braten	mittlere Bratzeit, mittlere Temperatur
kleine, flache Braten	kurze Bratzeit, hohe Temperatur

Braten mit Ober- und Unterhitze

- Temperaturwähler auf gewünschte Temperatur drehen. Falls Sie nur Oberhitze oder nur unterhitze wählen, so ist der Temperaturwähler auf 250oC zu stellen.

- Erfahrungsgemäß wird ein mit Ober- und Unterhitze zubereiteter Braten besonders saftig und knusprig. Auch mageres Fleisch wie Kalb, Rind oder Wild gelingt auf dese Weise besonders gut. Wählen Sie zum Braten die Einschubhöhe 2. Achten Sie darauf, daß Ihre Töpfe und Pfannen hitzbeständig und für einen Backofen geeignet sind. Anstelle eines Topfes sind auch die Fettpfanne oder Fettpfanne mit Grillrost gut zum Braten im Backofen geeignet.

- Je nach Groβe des Bratens beachten Sie bitte folgendes:

Die Garzeit ist zwar in erster Linie von der Fleischsorte abhängig. Aber, je größer der Braten ist, desto niedriger sollte die Gartemperatur und desto länger die Garzeit sein. Nach Ablauf der Garzeit schalten Sie den Backofen aus und lassen das Fleisch noch ca. 10 Minuten in der Restwärme „ruhen".

Richtwerte für Bratzeiten und -temperaturen siehe Seite 13 und 14.

Tips und Hinweise für das Braten

Streichen Sie die Gewürze gut in das Fleisch ein oder legen Sie das Fleisch für eine entsprechende Zeit in eine Beize.

Schieben sie den Braten immer mit der Fettseite nach oben in den Backofen, damit das Fett ausbraten kann.

Einen Wildbraten sollten Sie mit Speckseiten belegen und spicken, damit er saftig bleibt.

Fleisch mit Knochen braucht ungefähr 15-30 Minuten länger zum Garen als ein entsprechender Braten ohne Knochen.

Eingefrorenes Fleisch garen Sie am besten in einem geschlosenen Topf. Rechnen Sie für jeden Zentimeter Höhe ca. 4 bis 5 Minuten Garzeit.

Sie brauchen den Backofen nicht vorzuheizen. Sofern die Garzeit mehr als 40 Minuten beträgt, können Sie den Backofen sogar schon 10 Minuten früher abschalten. Die Restwärme des Backofens reicht für die letzten 10 Minuten vollkommen aus.

Lassen Sie das Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch für ungefähr 10 Minuten "ruhen". Der Saft verteilt sich gleichmäßiger und läuft beim Anschneiden nicht heraus. Nutzen Sie diese 10 Minuten für die Zubereitung der Soße.

Fragen und Antworten zum Braten

Der Braten ist zäh geworden, was nun?
Gießen Sie ein wenig Alkohol über den Braten und schieben ihn noch einmal für 10-15 Minuten in den Backofen. Verwenden Sie für den nächsten Braten nur gut abgehangenes Fleisch und lassen es nach Ablauf der Garzeit nur noch kurz ruhen.

Der Braten ist nicht vollkommen gar, was nun?
Auch dieser Braten läßt sich "retten": Schneiden Sie ihn auf, richten Sie die Scheiben mit der Soße auf einer Platte an und lassen ihn so im Backofen fertig garen.

Warum ist der Braten stellenweise zu dunkel?
Vielleicht haben Sie nicht die passende Einschubhöhe gewählt. Prüfen Sie noch einmal die Einstellung des Backofens oder der Temperatur.

Für das Gewicht meines Bratens finde ich in der Tabelle keine Angabe, wie wird der Backofen eingestellt?
Orientieren Sie sich an den Angaben für das nächste, höhere Gewicht.

Wann ist der Braten gar?
Eine ganz sichere Methode bietet das Fleischthermometer. Stecken Sie die Spitze des Thermometers tief in die dickste Steile des Fleischstückes und vergleichen die gemessene Temperatur mit der Tabelle auf Seite 12.

Haben Sie kein Thermometer zur Hand, hilft vielleicht eine klassiche Methode weiter: Der Braten ist gar, wenn Sie mit einem Löffel auf den Braten drücken und keine Druckstelle entsteht. Bleibt dagegen für eine kurze Zeit eine Delle, so ist der Braten noch nicht gar.

Fleischart	Innen- und Kerntemperatur in °C
Schweinefleisch	80-85
Schulter, Schinken und Nacken	75-80
Kasseler	75-80
Hackbraten	85-90
Haxe	
Rindfleisch	90-95
Schmorbraten	
Roastbeef	
innen rosa	45-50
halb durchgebraten	60-65
durchgebraten	70-75
Kalbsbraten	75-80
Lammbraten	75-80
Wild	75-80
Geflügel	
Hähnchen, Ente, Pute	80-85
Gans	85-90
Fasan	75-80

Sterilisieren/Konservieren

Mit Ihrem Herd können Sie auch Obst und Gemüse problemlos sterilisieren und konservieren. Der Backofen faßt bis zu sechs Einmachgläser von 1/2 bis 1 1/2 Liter Füllmenge gleichzeitig.

- Bitte behandeln Sie Obst und Gemüse aber immer getrennt.

Vorsicht: Die Einmachgläser dürfen sich nicht berühren, da sie sonst platzen können.

Allgemeine Hinweise:
Achten Sie darauf, daß Obst und Gemüse frisch und in einwandfreiem Zustand sind.
Verwenden Sie nur saubere und unbeschädigte Gläser. Die Gummiringe der Gläser müssen hitzebeständig sein.
Sauberkeit ist bei der Vorbereitung und beim Verschließen oberstes Gebot.

- Wollen Sie Blechdosen oder Schraubgläser sterilisieren, verwenden Sie einen Einkochtopf, da diese Behälter beim Sterilisieren im Wasser schwimmen müssen.

Beeren-, Stein- und Kernobst
- Waschen Sie das Obst gründlich. Dann, je nach Art, schälen, entkernen und zerteilen Sie es und füllen die Einmachgläser damit bis ca. 2 cm unter den Rand.
- Setzen Sie eine Zuckerlösung an. Benutzen Sie für das süßes Obst ca. 250 g Zucker auf 1 Liter Wasser und für saures Obst ca. 500 g Zucker auf 1 Liter Wasser.
- Füllen Sie die Einmachgläser mit heißer Zuckerlösung (ca. 1/3 Liter auf 1 Liter Glasvolumen).

Gemüse
Waschen Sie das Gemüse und zerteilen Sie es, falls notwendig.
Die folgende Sterilisiertabelle enthält einige Angaben zur Sterilisierzeit:

Einkochgut	Gläser im Backofen von Perlen	Restwärme
Obst:		
Äpfel	abschalten	25 Min.
Apfelmus	abschalten	35 Min.
Birnen	abschalten	35 Min.
Pflaumen	abschalten	35 Min.
Kirschen	abschalten	30 Min.
Aprikosen	abschalten	30 Min.
Pfirsiche	abschalten	30 Min.
Stachelbeeren	abschalten	30 Min.
Johannisbeeren	abschalten	25 Min.
Erdbeeren	abschalten	25 Min.
Gemüse		
Bohnen	80 Min.	30 Min.
Erbsen	90 Min.	30 Min.
Gurken	abschalten	25 Min.
Kohlrabi	80 Min.	30 Min.
Rosenkohl	70 Min.	30 Min.
Rotkohl	80 Min.	30 Min.
Fleisch		
Vorgekocht oder gebraten	70 Min.	35 Min.
Fleischbrühe	35 Min.	35 Min.
Wurst oder Pasteten	60 Min.	30 Min.
Hinweis: Beim Einsetzen der Gläser in den heißen Backofen verkürzt sich die Dauer um ca. 10 Minuten. * Stufe 1		

Blanchieren Się bei Bedarf das vorbereitete Gemüse, indem Sie es in einem Sieb je nach Art für 3 -10 Minuten in kochendes, dann in eiskaltes Wasser tauchen.

- Danach füllen Sie das Gemüse sofort in die Gläser und geben heißes, abgekochtes Wasser darauf.
- Verschließen Sie die Gläser, indem Sie die Ränder mit einem sauberen feuchten Tuch abwischen. Gummiringe unde Deckel naß auflegen und eine Klammer aufsetzen.

- Schieben Sie die Fettpfanne auf die unterste Einschubleiste.
- Füllen Sie die Fettpfanne ca. halbvoll mit heißem Wasser und stellen Sie die vorbereiteten Einmachgläser hinein.
- Zünden Sie den Backofen und stellen Sie den Knebel auf Stufe 2-3.
- Sobald nach ca. 50-60 Minuten der Glasinhalt perlt, stellen Sie den Knebel des Backofenbrenners auf Stufe 1.
- Lassen Sie die Gläser im geschlossenen Backofen noch 80-90 Minuten weiterperlen.
- Dann schalten Sie den Backofenbrenner ganz aus und lassen die Gläser noch ca. 3 Minuten im geschlossenen Backofen stehen.
- Nehmen Sie anschließend die Gläser vorsichtig heraus, stellen Sie sie auf ein saugfähiges trockenes Tuch und schützen Sie sie durch Abdecken vor Zugluft.
- Entfernen Sie die Klammern erst am nächsten Tag.

Tabelle Braten, Dünsten, Aufläufe, überbackene Gerichte				
Art des Fleisches	Menge	Einsetzen* Ober-/Unterhitze	Temperatur Ober-/Unterhitze	Zeit für beide Beheizungsarten Std./Min.
RINDFLEISCH	1 kg	2	210-225	2.00-2.30
Schmorbraten	je kg mehr			plus 0.30-0.40
(Sauerbraten				
Roastbeef oder			vorheizen	
Filetbraten	je cm Höhe	3	250-270	0.05-0.06
innen rot (englisch)	je cm Höhe	3	vorheizen	
innen rosa (medium)			250-270	0.06-0.08
innen durchgebraten	je cm Höhe	3	vorheizen	0.10-0.11
			210-225	
SCHWEINEFLEISCH				
Schweineschulter				
und Schinkenstück	1 kg	2	210-225	1.30-2.00
Nacken	je kg mehr			plus 0.30-0.45
Kotelettstück (Rücken)				
Kasseler	1 kg	2	210-225	1.00-1.30
	je kg mehr			plus 0.15-0.20
Hackbraten	0,750 kg - 1 kg	2	225-250	0.50-1.20
Schweinshaxen				
(15-20 Min. vorkochen)	je etwa 1 kg	2	210-220	1.20-1.50
Schweinefilet	0,750 kg	3	vorheizen	
			250-270	0.30-0.35
KALBFLEISCH				
Kalbsbraten	1 kg	2	210-225	1.45-2.00
	je kg mehr			plus 0.30-0.40
Kalbshaxe	je 1,5-2 kg mehr	2	210-225	2.00-2.30
HAMMEL/LAMM				
Hammelkeule	1 kg	2	210-225	1.30-2.00
	je kg mehr			plus 0.30-0.40
Hammelrücken	1 kg	2	210-225	1.00-1.15
	je kg mehr			plus 0.15-0.20
Lammbraten/	1 kg	2	210-225	1.15-1.45
Lammkeule	je kg mehr			plus 0.20-0.30
WILD			vorheizen	0.25-0.40
Hasenrücken			225-250	
Hasenläufe/Keulen	bis 1 kg	3	vorheizen	1.00-1.50
1 ganzer hase	ca 2 kg	2	210-225	
Rehrücken oder			vorheizen	0.45-1.15
Hirschrücken			225-250	plus 0.15-0.20
Rehkeule oder				
Hirschkeule	1 kg	2	vorheizen	1.00-1.30
	je kg mehr		200-210	plus 0.20-0.30
GEFLÜGEL				
Hähnchen	1 kg	2	225-250	0.45-1.00
Gans	3,5 kg-5 kg	1	200-210	2.30-3.00
Fasane/Wildenten	je ca. 0,8 kg	3	vorheizen	
	bis 1 kg		225-250	0.30-1.00
DÜNSTEN				
Fisch, ganz	1 kg	2	210-225	0.45-1.15
	je kg mehr			plus 0.20-0.30
Fischaufläufe	0,75 kg-1 kg	2	210-225	0.45-1.15

GEMÜSE Paprikaschoten gefüllt oder Kohlrabi	-	1	225-250	0.50-1.15
AUFLÄUFE Süße pikante aus rohen Zutaten	-	1	210-225	0.30-1.15
ÜBERBACKENE GERICHTE Gemüse	-	3	vorheizen 250-270	0.15-0.35
PIZZA	1 Blech 2 Bleche	- -	- -	0.20 0.30

Hinweise, die nur für den autorisierten Installateur bestimmt sind

Anschluß und Inbetriebnahme

Wichtige Hinweise zur Montage

Anschluß und Inbetriebnahme dürfen nur von einem zugelassenen Gasinstallateur vorgenommen werden! Bei unsachgemäßem Anschluß besteht Lebensgefahr!

Beim Anschluß an das Gasnetz sind die einschlägigen Vorschriften bzw. Richtlinien des Landes zu beachten!

Das Gärat muß auf die örtlichen Gasverhältnisse eingestellt werden, siehe Abschnitte:
- werkseitige Einstellung und Umstellmöglichkeiten
Umstellen der Kochstellenbrenner

Bauaufsichtliche Anforderungshinweise hinsichtlich Raumgröße und Belüftung sind zu beachten.

Ist für den Anschluß des neuen Gasherdes an die Gasleitung bereits eine Gassteckdose installiert, können der Anschluß und eventuell notwendige Einstellungsarbeiten auch durch unseren HERMES TECHNISCHER KUNDENDIENST (Adressen, s. Beilage) vorgenommen werden. Die Arbeiten und das nötige Material werden zu den üblichen Kostensätzen in Rechnung gestellt!

Anschluß und Inbetriebnahme von Gaskochgeräten (in werkseitiger Einstellung auf Erdgas E-15,0)

Mit Erdgas E-15,0 gekennzeichnete Geräte sind vom Hersteller auf die Gasart G20/25 für den Versorgungsdruck von 20 mbar eingestellt, so daß bei Erdgas E-15,0 Betrieb keine Einstellung erforderlich ist.

Für diese Geräte sind folgende Maßnahmen durchzuführen:

Anschluß
- Gerät aufstellen oder einbauen gemäß Montageanweisung.
- Mit flexibler oder starrer Leitung anschließen und überprüfen.
- Der Gasherd ist werksseitig für einen Gasanschluß auf der rechten Seite (von vorn gesehen) vorgesehen. Dieser Rohrstutzen ist mit einer Staubverschlußkappe aus Kunststoff ausgestattet.

Wird der Gasherd linksseitig angeschlossen (von vorn gesehen), so finden Sie an dem entsprechenden Rohrstutzen eine Rohrverschlußkappe aus Metall.

Diese Metallkappe muß bei Linksanschluß fest auf den rechten Rohrstutzen aufgedichtet werden, damit bei Gerätebetrieb kein Gas entweichen kann.

Funktionskontrolle

- Jeden Kochstellen-Brenner zünden und Brennstabilität der Groß- und Kleinstellung prüfen.
  Dichtigkeitsprüfung Anschlußleitung

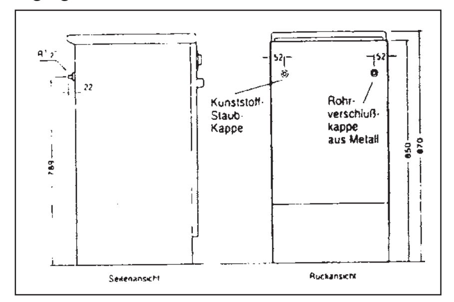
Einweisung des Benutzers

- Funktion, Bedienung und Arbeitsweise erklären.
  Gebrauchsanweisung an den Kunden übergeben.
- Planung der Versorgungsanschlüsse
- Für das Planen der Versorgungsanschlüsse sind folgende Hinweise zu beachten:
- Gasanschluß mit Sicherheitsschlauch (gehört nicht zum Lieferumfang):
- Der Anschluß muß eine Absperrvorrichtung haben und zugänglich sein. Empfehlenswert ist eine Sicherheitsgassteckdose in der Nähe des Herdes.
- Ein Sicherheitsgasschlauch nach DIN 3383 wird mit einem verzinkten Winkel direkt auf den Anschlußstutzen des Herdes gasdicht aufgeschraubt.

Achtung!
- **Der Sicherheitsschlauch darf nicht an der Herdrückwand anliegen!**

Gasanschluß mit atarrer Verbindung

Der Anschluß muß eine Absperrvorrichtung haben und zugänglich sein.



Abstand-Normbestimmungen DIN 68901

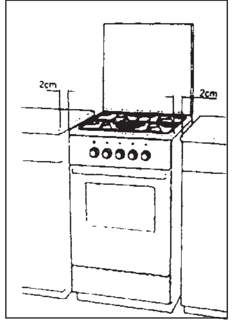
• Der Mindestabstand von 65 cm zwischen Gas-Kochstellen und Dunstaubzugshaube ist einzuhalten (Herstellerangaben beachten)

Aufstellen des Herdes

• Die Aufstellung entspricht der Brandschutzklasse „x"und muß gemäß der Zeichnung erfolgen.

Abstand zu Anstellmöbeln

• Wird der Herd neben temperaturempfindliche Möbel gestellt, muß ein Sicherheitsabstand von 2 cm eingehalten oder eine Isolierung angebracht werden:



• Achten Sie darauf, daß bei Installation des Herdes zwischen Ihrer Dunstabzugshaube und den Kochstellen ein Sicherheitsabstand von 650 mm eingehalten wird (Herstellerangaben beachten, siehe auch Sicherheitshinweise Seite 3).

Waagerechtes Ausrichten

• Der Herd muß unbedingt mit der Wasserwaage ausgerichtet werden. Dafür ist der Schubkasten herauszunehmen.

Der Herd steht auf 4 höhenverstellbaren Füßen, deren Gewinde nach oben zeigen müssen. Die Höhe verstellen Się dann mit Hilfe einer Münze, die Sie in den Gewindeschlitz stecken und drehen.

Prüfungen vor dem Gebrauch

Prüfen der Versorgungsleitungen

• Die Dichtigkeit des Gasversorgungsverbindungen ist unbedingt zu überprüfen
Prüfen des Brennerverhaltens
(werkseitige Einstellung Erdgas E-15,0)

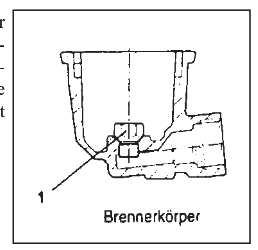
• Zum Überprüfen des Brennerverhaltens sind zunächst die Angaben auf dem Typenschild mit den örtlichen Gasverhältnissen zu vergleichen!

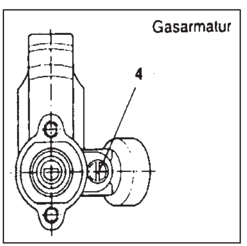
• Bei eventueller Abweichung ist der Herd auf die entsprechende Gasqualität umzustellen (vgl. „Tabelle für die Umrüstung", Seite 19).

Prüfen der Kochstellen-Brenner

Zum Überprüfen der Kochstellen-Brenner zunächst jeden Brenner zünden und die Brennstabilität der Groß- und Kleinstellung kontrolieren.

ACHTUNG:
Mit dem Austausch der Hauptdüse 1 ist gleichzeitig die Lufteinstellung "fest" auf die neue Gasart fixiert und nicht veränbar!





Bei schnellem Zurückdrehen des Knebels auf Kleinstellung darf die Flamme nicht verlöschen!

• Gegebenenfalls Kleinstelldüse 4 in der Gasarmatur justieren.

Technische Daten für das Umstelle auf andere Gasarten

Werkseitige Einstellung und Umstellmöglichkeiten

Der Herd ist ein gesichertes Gerät, das auf alle in der Tabelle genannten Haushalts-Brenngase ein-bzw. umgestellt werden kann:
Werkseitig ist der der Herd auf Erdgas E-15,0 (G20/G25, 20 mbar eingestellt (vgl. auch Typschild am Sockel des Herdes).

Die Betriebsheizwerte finden Sie auf Seite 18.

Der Herd muß and Ort und Stelle auf die jeweiligen Gasvehältnisse eingestellt werden (TRGI 6.2.2).

Die Belastungen und Gasdurchgänge der einzelnen Brenner sind aus der „Tabelle für die Umrüstung”, Seite 19 zu ersehen).

Geräte mit Erdgasumstellung E-15,0 sind fertig eingestellt.

- Es ist nur Funktionskontrolle nach der Checkliste durchzuführen (s. „Prüfen des Brennerverhaltens”, Seite 16).

Umstellen auf andere Gasarten

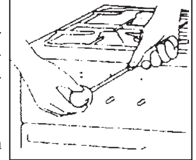
Achtung!
Verwechslungsgefahr.

Durch Wechseln oder Einstellen der Düsen kann das Gerät auf alle Gasarten umgestellt werden

- Die Zuordnung der jeweiligen Düsen zu den Kochstellen sowie zum Backofen sind der „Tabelle fü die Umrüstung” (Seite 19) zu entnehmen.

- Dabei sind die aufgestempellte Düsenbohrung Ř1/100 mm mit der Tabellenangabe zu vergleichen und die einzelnen Düsen den entsprechenden Brennern zuzuordnen.

Kochstellen-Brenner



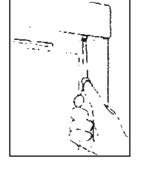
- Zum Umstellen auf eine andere Gasart muß die Hahnblende abgenommen werden.

- Dafür die Knebel abziehen (s. Abb.). Eventuell vorsichtig mit einem Schraubendreher nachhelfen.

- Dann die Backofentür öffnen.

Mit einem Schraubendreher die beiden Schrauben links und rechts herausdrehen (s. Abb.).

- Hahnblende leicht nach unten ziehen und nach vorne abnehmen.



- Bei Propangas sind Haupt- und Kleinstelldüse zu wechseln (kein Lieferumfang). Bei Bedarf sind die Bestell-Nummern ebenso wie die kompletten Düsensätze der Tabelle für die Umrüstung (Seite 19) zu entnehmen.

Kurzanleitung für die Umstellung

Erdgas oder Stadtgas in Flüssigas

- Hauptdüsen 1 und Kleinstelldüsen 4 wechseln

- Düsen bis zum Anschlag eindrehen

Erdgas in Stadtgas

- Hauptdüsen 1 wechseln und Kleinsteldüsen 4 justieren (Ringspalt).

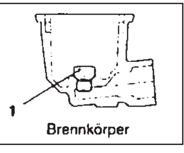
- Flüssiggas in Erdgas

- Hauptdüsen 1 und Kleinstelldüsen 4 wechseln Düsen bis zum Anschlag eindrehen.

Stadtgas in Erdgas

- Im Gerät befindliche Hauptdüsen 1 wechseln und bereits vorhandene Kleinstelldüsen 4 bis Anschlag eindrehen.

Wichtige Hinweise (Kochstellen-Brenner)



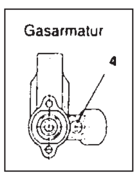
- Jeden Brenner zünden und Brennstabilität der Groß- und Kleinstellung prüfen.

- Die neue Lufteinstellung ist mit Düsenwechsel (1) fest fixiert

Bei schnellem Zurückdrehen des Knebels auf Kleinstellung darf die Flamme nicht verlöschen!

- Gegebenfalls Kleinstelldüse 4 justieren.

Kontrolle der Belastungstabelle



Wichtige Hinweise Die Belastungen sind bezogen auf den HuB.

Der Betriebsheizwert HuB ist am Austellungsort beim Gasversorgungsunternehmen zu erfragen.

Der Gasdurchgang wird wie folgt berechnet:

Inbetriebnahme (IEC 335-2-6)

Gasdurchgang I/min.
Belastung kW (oder kcal/h) x 1000
Betriebswert kW/m^3 (oder kcal/h)x60

Der Gasdurchgang ist für die Hauptdüsen durch die Festbohrung -bezogen auf die Gasart (s.Tabelle für die Umrüstung auf andere Gasarten Seite 19) - vorgegeben das gleiche gillt für die Kleinstelldüsen, wobei die Flammengröße für die Kleinstellung ggf. zu korrigieren ist.

Aufstellung

- Achten Sie beim Aufstellen darauf, daß zu wärmeempfindlichen Möbeln oder Geräten ein Mindestabstand von 2 cm eingehalten wird, oder daß dazwischen eine wärmedämende Isolierung angebracht wird.
- Der Herd muß waagrecht und wandbündig aufgestellt werden.
- Unebenheiten des Fußbodens können durch Verstellen der vier Flügelschrauben am Boden des Herdes ausgeglichen werden.
- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ "X" (IEC 335-2-6). Geräte dieses Typs dürfen nur neben der gleiche höhe Küchenmöbeln, Geräten oder Wänden eingebaut werden.

Elektroanschluß

~~Der Gasherd mit Backofenbeleuchtung ist mit Schutzkon-~~taktstecker an 230 V anzuschließen. Die Schutzkontaktsteckdose ist vorschriftsmäßig zu installieren, abzusicheren und so anzuordnen, daß sie der Wärmestrahlung nicht ausgesetzt ist. Sie soll sich nicht unmittelbar hinter dem Herd befinden und nach der Aufstellung des Herdes zugänglich sein.. Darüberhinaus darf die Netzanschlußleitung nicht über die Herdrückwand und den Abgaskanal geleitet werden.

ACHTUNG! Zur Erfüllung der sicherheitsvorschriften muß installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorhanden sein.

Beim Auswechseln der Netzanschluß muß einer der nachfolgenden Leitungstypen mit dem entsprechenden Nennquerschnitt 3x1,5 mm eingestzt werden.

- Gummischlauchleitung H05RR-f oder H05RN-F
- Kunststoffschlauchleitung H05VV-F oder H05VVH2-F

Beim Anschluß an das Gasnetz sind insbesondere die einschlägigen Vorschriften und Richtlinien der Institutionen des Landes yu beachten,in dem das Gerät betrieben wird. Dies sind z.B.:
DVGW-TRGI 1986/96: Technische Regeln für Gasinstallation (Deutschland)
TRF 1988: Technische Regeln Flüssiggas (Deutschland)
ÖVGW-TRGI und TRG 2 Teil 1: Technische Regeln (Österreich)
SVGW-Gasleitsätze G1: Gasinstallation (Schweiz)
EKAS-Richtlinie Nr. 1941/2: Flüssiggas, Teil 2 (Schweiz)

„Vor Anschluß des Gerätes prüfen,ob die örtlichten Anschlußbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen";

„Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf einem Hinweisschild(oder auf dem Geräteschild) angegeben";

„Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasabführung angeschlossen.Es muß nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestelt und angeschlosen werden.Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen"

Tab. 1 Wärmebelastungen, Gasdurchgänge, Düsenkennzeichnungen

Herdein Stellung	Betriebsgas MJ/m³	BRENNSTELLE	Spar-brenner	Normal-brenner	Stark-brenner	Backofen-brenner
			voll	voll	voll	voll
Erdgas H bzw EE 15 20 mbar	G 20 Hs=37,78	Wärmebelastung kW	1,0	1,8	2,8	3,2
		Düsen-kennzeichnung	72	97	115	125
Flüssiggas 30 mbar	G 30 Hs=125,81	Wärmebelastung kW	1,0	1,8	2,8	3,2
		Düsen-kennzeichnung	50	65*	85**	80
Flüssiggas 50 mbar	G 30 Hs=125,81	Wärmebelastung kW	1,0	1,8	2,8	3,2
		Düsen-kennzeichnung	44	58	78	84

Die Düsenkennzeichung ist in 1/100mm Düsendurchmesser gekennzachnet.
*oder 66
**oder 84

Für Flüssiggas ist zuslich der Anschlußbogen (reduzierung von 1/2" auf 8 mm) zu verwenden

Technische Daten:
Gasherd 4-flammig Elektro-Backofen
Nennwärmebelastung .... 7400 W
Elektro-Backofen................................. max 3,3kW
Nennspannung .... AC 230 V
DE-2E-20 mbar

Gerätekategorien:
DE-II 2ELL 3B/P
AT-II 2H3B/P

IOAK-038a

(11.2003./1)

CE

0085